

# Ingredienti

## Per la base:

150g di biscotti McVitie’s Original Digestive

80g di burro sciolto

2 cucchiai di zucchero

## Per la crema:

500g di formaggio cremoso o ricotta di pecora

100ml di panna fresca

150g di zucchero

3 uova

½ succo limone

1 bustina di vanillina

sale

# Preparazione

## Per la base:

Prendete i biscotti e sminuzzateli in un frullatore, aggiungete a questi il burro fuso e due cucchiai di zucchero e amalgamate il tutto.

Prendete una tortiera, imburratela, a questo punto create con le mani uno strato con il composto che avete realizzato.

Mettete la tortiera a raffreddare nel frigo per almeno un’ora.

## Per la crema:

Nel frattempo, montate lo zucchero e le uova, poi aggiungete il formaggio, il succo di limone, un pizzico di sale e la vanillina e amalgamate per circa 10 minuti.

Quando si sarà indurita la base aggiungete la crema e infornatela in forno preriscaldato a 180° per almeno 40 minuti, se si dovesse dorare troppo la superficie copritela con della carta stagnola.

Passato il tempo necessario, lasciate raffreddare in forno per altri 30 minuti, poi lasciate che si raffreddi completamente in frigo per almeno 5 ore.

http://provatopervoienoi.blogspot.it/2013/02/mcvities-digestive.html