

Ingredienti

300g di biscotti Mc Vitie’s Original Digestive

50g di burro

250g di mascarpone

250g di ricotta

1 bustina di vanillina

100g di zucchero

2 uova

Marmellata di fragole

Fragole e zucchero a velo

Preparazione

Tritare i biscotti McVitie’s Original Digestives e mescolarli al burro fuso, quindi trasferire il tutto nello stampo, modellando bene.

Preparare la crema mescolando il mascarpone con la ricotta e unire la vanillina , lo zucchero e le uova.

Trasferire la crema sulla base dei biscotti McVitie’s Original Digestives e cuocere in forno a 170° per un’ora.

Una volta pronta, fare raffreddare la cheesecake e guarnirla con la marmellata e le fragole a vostro piacimento.

http://emiliasalentoeffettomoda.altervista.org/non-ce-domenica-senza-cheesecake-mc-vities/