

Ingredienti

8 biscotti McVitie’s Original Digestive

50g di burro

1 cucchiaio raso di zucchero

150g di ricotta

1 uovo

80g di zucchero

50g di yogurt bianco

1 cucchiaino di aroma di limone

1 pizzico di sale

4-5 meringhe pronte (25 g)

Preparazione

Si fonde il burro e si lascia raffreddare, intanto si sbriciolano finemente i biscotti, si aggiungono al burro, si unisce il cucchiaio di zucchero e si amalgama bene tutto.

In una teglia antiaderente, da 16 cm, a cerniera, si stende il composto di biscotti, formando uno strato compatto e uniforme, che prenda anche parte del bordo della teglia stessa.

Sbriciolare le meringhe e stenderle sul fondo di biscotti.

Lavorare a crema la ricotta con lo zucchero, l’uovo, lo yogurt, il sale e l’aroma al limone, quando la crema è ben amalgamata, versarla nella teglia e livellare.

Cuocere a 180° per 30 minuti.

Lasciar raffreddare prima di servire, eventualmente accompagnando con sciroppo di amarene.

http://maisonmilady.blogspot.it/2013/04/cheese-cacke-meringata.html