

Ingredienti

100g di biscotti McVitie’s Original Digestive

40g di burro

250g di panna da montare

250g di fragole

zucchero q.b.

limoni

Preparazione

Lavate le fragole e tagliatele a pezzettini, mettetele in una ciotola e aggiungete il limone spremuto e lo zucchero e lasciate riposare per mezz’ora, così da fare un sughetto.

Prendete i biscotti McVitie’s Original Digestives e riduceteli in polvere nel mixer.

Aggiungete il burro e mischiate bene.

Montate la panna ben ferma.

Mettete il succo delle fragole nella panna così da dare colore alla panna, ma lasciatene una parte di sugo da parte.

Ora procediamo a coporre le nostre mini cheesecake.

Fate sul fondo un strato di biscotti e burro tritatti.

Mettete la panna e il resto del sugo con le fragole e decorate con le foglie di menta.

http://www.comecucinamamma.it/mini-cheesecake-alle-fragole/