

Ingredienti

2 confezioni di biscotti McVitie’s Original Digestive

1 confezione di ricotta

1 pera

100g di zucchero

2 uova

Zucchero a velo

Preparazione

Accendere il forno a 180°.

Sbriciolare i biscotti McVitie’s Original Digestives in uno stampo con cerniera foderato con la carta da forno.

Da parte mescolare bene la ricotta con lo zucchero, poi aggiungere le 2 uova, 1 per volta , mescolando bene, poi unire la pera fatta a pezzettini e mescolare con un cucchiaio di legno.

A questo punto versare metà composto sulla base di biscotti McVitie’s Original Digestive, poi ricoprire, alternatamente, con altri biscotti e con nuovo composto.

Infornare per 50/60 minuti a 160°

Quando la superficie è dorata vuol dire che il dolce è pronto; lasciarlo raffreddare per un’oretta e poi metterlo nel frigo per 6

ore.

A questo punto è pronto per essere mangiato.

http://dolcebimba83.blogspot.it/2014/02/cheesecake-ricotta-e-pera.html