

Ingredienti

80 grammi di biscotti McVitie’s Original Digestive

50 grammi di burro

Per la crema :

500 grammi di latte

100 grammi di zucchero

40 grammi di farina

2 uova

un pezzetto di scorza di limone grattugiata

Preparazione

Ho tritato i biscotti grossolanamente, tagliato il burro a pezzetti e unito ai biscotti amalgamando bene con i polpastrelli, poi ho foderato una teglia dal diametro 26 a cerniera, con carta forno ho adagiato l’impasto uniformandolo il più possibile e messo in frigo per circa mezz’ora. Nel frattempo ho preparato la crema: ho messo lo zucchero, la scorza di limone e le uva nel pentolino a freddo, facendo riscaldare piano piano ho messo la farina e poco alla volta ho aggiunto il latte per evitare che formasse grumi e l’ho fatta cuocere circa 7 minuti a fuoco basso. Appena la crema si è raffreddata l’ho messa sulla base e messa in forno circa 20 minuti a 180 gradi.
Infine appena fredda la cheesecake alla crema l’ho spolverata con cacao amaro.

http://stefaniapasqua.blogspot.it/2013/02/la-bonta-ha-il-nome-mc-vities_1.html