

Ingredienti per 5 monoporzioni:

180 gr di biscotti McVitie’s Original Digestive

100 gr di burro

1 cucchiaio abbondante di crema alle nocciole

250 gr di mascarpone

180 gr di formaggio spalmabile

40 gr di zucchero a velo

Scorza di 1 limone

3 cucchiai di marmellata alle fragole

Preparazione

Mixare i biscotti Digestives e aggiungere il burro fuso, il cucchiaio di crema alle nocciole, mescolare e inserire un po’ di composto all’interno dei pirottini, aiutandosi a compattare con un cucchiaio. Riporre le basi in frigo.

Iniziare a preparare lo crema mescolando il mascarpone, il formaggio spalmabile, lo zucchero a velo e la buccia grattugiata del Limone, fino ad ottenere una crema morbida.

Togliere le basi dal frigo e iniziare a comporre le cheesecake iniziando a mettere prima un po’ di crema e poi un po’ di marmellata ammorbidita.

Far riposore le cheesecake in frigo per almeno 3/4 ore prima di consumarle.

www.instagram.com/in.cucina.con.fede/