

Ingredienti

100g di biscotti McVitie’s Original Digestive

70g di burro

½ cucchiaino di cannella

150g di formaggio spalmabile

60g di zucchero di canna

1 uovo

1 cucchiaino di fecola

1 bustina di vanillina

80g di panna fresca

1 cucchiaio di succo di limone

cioccolato bianco

zucchero a velo

1 pizzico di sale

Preparazione

Sbriciolate i biscotti, aggiungete la cannella e il burro fuso e impastate rapidamente.

Distribuite il composto sul fondo di 10 pirottini di carta, con i quali avrete foderato degli stampini da muffin e premete bene.

Ponete in frigorifero per un’oretta circa.

Mescolate lo zucchero con il formaggio spalmabile, unite il tuorlo, la fecola, la vanillina, 1 cucchiaio di succo di limone.

Incorporate delicatamente al composto la panna montata e l’albume montato a neve ben ferma con un pizzico di sale.

Suddividete la crema nei pirottini, affondate in ognuno tre lamponi e poneteli in forno a 175° per 30 minuti circa.

Coprite con carta forno e proseguite la cottura per altri 10 minuti.

A cottura ultimata togliete dal forno e mettete in frigorifero a raffreddare.

Servite decorando con lamponi freschi, zucchero a velo e scaglie di cioccolato bianco.

http://dolcimanontroppo.blogspot.it/2012/10/mini-cheese-cake-ai-lamponi.html