



CHEESECAKE

- ▶ Torta americana al formaggio
- ▶ Da preparare con la Philadelphia
- ▶ Dolce fresco e leggero
- ▶ Non mette a rischio la linea



**150 gr. Biscotti
Digestive**

INGREDIENTI



100 gr. Burro



**150 gr. Zucchero
Semolato**



500 gr. Philadelphia



2 Uova



1 Bustina Vaniglina

PASSO 1



Procedimento

▶ Frulla i biscotti nel mixer finché diventano farinosi.



150 gr.
Biscotti
Digestive

▶ Mescola i biscotti con il burro precedentemente fuso in una ciotola.



100 gr. Burro

▶ Ricompatta il composto sul fondo di una teglia imburata.



PASSO 2



Procedimento

- ▶ Metti la teglia in frigo per circa mezz'ora.
- ▶ Separa i tuorli dagli albumi e mettili in due diverse ciotole.
- ▶ Monta i tuorli con lo zucchero aiutandoti con una frusta.
- ▶ Monta gli albumi con un pizzico di sale aiutandoti con un frullino elettrico.



2 Uova



150 gr. Zucchero Semolato



1 Pizzico Sale



PASSO 3



Procedimento

- ▶ Aggiungi ai tuorli montati gli albumi e il formaggio e amalgama bene.
- ▶ Metti il composto nella teglia e cuoci in forno per 40 minuti a 180°
- ▶ Sforna la cheesecake e lasciala raffreddare. Prima di servirla, mettila in frigo per due o tre ore.



500 gr. Philadelphia





RICETTE VIDEO



Iscriviti al canale YouTube per essere avvisato/a ad ogni nuovo video:
[Clicca qui: http://www.youtube.com/user/RicetteVideo](http://www.youtube.com/user/RicetteVideo)

Seguici su Facebook:
[Clicca qui: https://www.facebook.com/ricettevideo](https://www.facebook.com/ricettevideo)

Trova altre ricette sul nostro sito:
[Clicca qui: www.ricettevideo.net](http://www.ricettevideo.net)