

# CANNAMELA

## Cheesecake



### Ingredienti

- 200g biscotti secchi
- 70g burro
- 1/2 cucchiaino cannella macinata CANNAMELA
- Ingredienti per per la farcia:
  - 500g formaggio spalmabile
  - 3 uova
  - 190g zucchero
  - 1/2 bacca vaniglia
  - buccia grattugiata 1 limone
  - 1 pizzico sale
  - 1/2 cucchiaino cannella macinata CANNAMELA



Porzioni  
10 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
396\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easynet aggiornamento 2007)



## Preparazione

- 1 Frullare i biscotti e unire il burro fuso e freddo.
- 2 Aromatizzare con la cannella macinata CANNAMELA.
- 3 Versare il composto nello stampo di Ø 22 cm e compattarlo sul fondo pressandolo bene.
- 4 Conservare lo stampo in frigorifero durante le fasi di lavorazione.
- 5 Sbattere il formaggio con lo zucchero e aromatizzare con la buccia grattugiata del limone, la raschiatura della bacca di vaniglia, il pizzico di sale e la cannella macinata CANNAMELA.
- 6 Incorporare le uova e sbattere finchè la massa non diventi omogenea e ben gonfia.
- 7 Versare il composto sulla base di biscotti, livellare e infornare a 200° per 10 min.
- 8 Abbassare la temperatura del forno a 170° e proseguire la cottura per altri 50 min.
- 9 Sformare il cheese cake, ma attendere che diventi freddo prima di toglierlo dallo stampo e tagliarlo a fette.