

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.