

CANNAMELA

Mini cheesecake all'uva e lemon grass



Ingredienti

- 150 gr di biscotti secchi
- 70 gr di burro sciolto e freddo
- 40 gr di confettura a piacere
- 3 uova
- 300 gr di robiola
- 100 gr di yogurt bianco
- 100 gr di zucchero
- 25 gr di fecola
- 2 cucchiaini rasi di lemon grass foglie CANNAMELA
- qb burro e farina per gli stampi
- 240 gr di uva mista bianca e nera
- qb lemon grass foglie CANNAMELA



Porzioni
8 persone



Portata
Dolce



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno



Kcal per
persona
391.86*

I nostri partner



Preparazione

- 1** Base: tritare i biscotti, unire il burro fuso e freddo e legare con la confettura.
- 2** Distribuire il composto sul fondo degli stampini di alluminio di Ø 7 cm, imburrati e infarinati pressando uniformemente.
- 3** Farcia: mescolare zucchero e lemon grass foglie CANNAMELA , poi frullare.
- 4** Lavorare la robiola con lo yogurt e unire lo zucchero aromatizzato.
- 5** Incorporare le uova e sbattere fino ad omogenizzare la massa. Unire la fecola.
- 6** Porre sul fondo degli stampi un cucchiaio di farcia, poi gli acini di uva lavati ed asciugati.
- 7** Riempire con altra farcia fino ad arrivare quasi al bordo.
- 8** Infornare le cheesecake a 175° per 25 min. Sfornare e, dopo 10 min, sformare i dolci e decorarli con l'uva bianca e nera a spicchi e un pizzico di lemon grass foglie CANNAMELA.