

## Cheesecake di pavesini alle fragole (Dolci)

### Preparazione

Preparate la base del cheesecake tritando i pavesini ed aggiungendovi poi il burro fuso. Foderate con questo composto la base di una tortiera con cerniera, pressando bene. A parte, mescolate ricotta e mascarpone. Aggiungete zucchero, vanillina, uova. Lavorate bene il composto. Versate il tutto sopra la base. Infornate a 160 - 170 gradi per un'ora. Togliete dal frigo, lasciate raffreddare, quindi guarnite con marmellata, altri pavesini e tante fragole fresche.

### Informazioni

**Preparazione** 90 minuti

**Cottura** 30 minuti

**Dosi per** 8 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

66 pavesini  
250 gr di mascarpone  
250 gr di ricotta  
100 gr di zucchero  
50 gr di burro  
1 bustini di vanillina  
2 uova  
per decorare:  
marmellata di fragole  
fragole  
pavesini