

## Cheesecake alla frutta (Dolci)



### Preparazione

Fondere il burro e tritarlo con i biscotti. Foderare di carta forno una tortiera. Stendere il composto sul fondo. Mettere in frigo a riposare. Accendere il forno a 170°. Lavorare il formaggio spalmabile con lo zucchero, aggiungere l'uovo, la farina e il latte. Riprendere la base, versarci sopra la crema al formaggio e livellare bene. Infornare per 30 minuti. Lasciar raffreddare, quindi decorare con frutta fresca.

### Consigli

Evitate di aggiungere burro nella crema: ce n'è già molto nella base!

### Curiosità

Una delle cheesecake più famose è la Key Lime Pie, un dolce originario della Florida, fresco ed estivo.

### Informazioni

**Preparazione** 50 minuti

**Cottura** 30 minuti

**Dosi per** 8 persone

**Difficoltà** Difficile

## 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

**Biscotti** (300 gr di biscotti secchi tipo Digestive)

**Burro** 150 grammi

**Formaggio** (400 gr di formaggio spalmabile tipo Philadelphia)

**Farina** 80 grammi

**Uova** 1 unità

**Latte** (due cucchiai di latte)

**Zucchero** 150 grammi

**Frutta** (frutta a piacere)