



Dolcetti misti e cheesecake di Halloween - [Visualizza sul sito](#)
di Rosa

Premettendo che oggi la giornata è iniziata storta non sono soddisfatta al 100% nonostante l'intera giornata a lavorare...

Biscotti di frolla fantasmini... con la [frolla al cacao](#) e marshmallow:



Queste dovevano essere delle crêpes fantasma:



Queste le dita mozzate che ho fatto troppo paffutelle...



Questi dovevano essere occhi di biscotti, ricotta e cioccolato bianco con iride di smarties e pupilla di cioccolato:



Infine la mia cheesecake, di cui segue la ricetta:



Per la base:
200 g di digestive
100g di margarina fusa.

Per la guarnizione:
200gr. di formaggio philadelphia
2dl di panna liquida
1dl di miele
30gr. di noci tritate

Per la decorazione:
225gr di lamponi e mirtilli o freschi o surgelati...

Procedimento:
Scaldare il forno a 175°C, schiacciare i biscotti e mescolare con la margarina fusa, versare in uno stampo da 25cm foderato di carta forno.
Infornare la base per 10 minuti e fare raffreddare.
Montare con la frusta elettrica la philadelphia, con la panna liquida non montata, il miele e le noci.
Versare la guarnizione sulla base e infornare per circa 30 minuti...finché il tutto si solidifichi...
Fare raffreddare.

Io ho fatto la guarnizione ragnatela per far felici le mie streghe, ma poi ho messo i frutti di bosco come in origine per mio marito... Se volete, mettete lo zucchero a velo.



Il resto lo trovate su [Giallo Zafferano](#).

eCucinando.it