



cheesecake ai lamponi - [Visualizza sul sito](#)
di Rosa

Postata da Rosa



Ingredienti:

150 g di biscotti Digestive
80 g di burro
500 g di philadelphia
130 g di zucchero
150 ml di panna
3 uova
2 cucchiaini di farina
200 g di lamponi e mirtilli (anche surgelati)
zucchero a velo

Procedimento:

frullare nel mixer i biscotti ed amalgamarli col burro fuso. Distribuirli in uno stampo di cm 18. e mettere in frigo x 10 minuti.

Nel frattempo preparare la crema frullando philadelphia, zucchero, panna e le uova, inserendole una alla volta. Per finire aggiungere la farina e in ultimo 150 g dei frutti di bosco.

Distribuire la crema sul composto di biscotti e livellare. Infornare a 150° per 50 minuti circa. Lasciare raffreddare in forno dopodichè passare in frigo. Solo dopo che è freddo decoarare con i rimanenti frutti di bosco e zucchero a velo.