



Cheesecake alle fragole - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolci al cucchiaio - ricotta - yogurth

Ingredienti:

125 gr. di biscotti secchi
60 gr. di burro (io ne ho messo poco in più perchè non era abbastanza umido il composto)
100 gr. di zucchero
500 gr. di ricotta
1 vasetto di yoghurt bianco
12 gr. di gelatina in fogli
2 cucchiaini di panna fresca
500 gr. di fragole

Procedimento:

Sbriciolare i biscotti in una ciotola, unire il burro fuso. mettere il composto in uno stampo a cerniera foderato con carta da forno; pressatelo bene e far riposare in frigo per un'ora.
Nel frattempo lavorare la ricotta con lo zucchero e lo yoghurt.
Ammorbidite i fogli di gelatina in acqua fredda, strizzatela e scioglietela nella panna calda, incorporate alla crema di ricotta.
Tagliare le fragole a fette.
Sistematelo sul fondo di biscotti uno strato compatto di fragole, versatevi il composto di ricotta e mettetelo in frigo per 3/4 ore.
una volta fuori dal frigo ricoprite con un altro strato di fragole....