

## CHEESECAKE (da cuocere)

### Ingredienti:

100 gr. di biscotti digestive

100 gr. di burro

30 gr. di zucchero

400 gr. di formaggio Philadelphia

4 cucchiai di panna fresca

il succo e la buccia grattugiata di un limone

3 uova

un cucchiaio di estratto di vaniglia

Per la copertura: salsa di frutti di bosco

### Procedimento:

Tritare i biscotti, aggiungere il burro fuso e lo zucchero.

Mettere l'impasto in una tortiera imburrata e schiacciarlo bene.

Lavorare il formaggio con la panna, aggiungere il succo e la buccia del limone, le uova, lo zucchero e la vaniglia.

Versare il composto sullo strato di biscotti e cuocere a 180° per 30 minuti.

Sfornare e quando è fredda servirlo con una salsa ottenuta sciogliendo in un pentolino i frutti di bosco con dello zucchero.

