

OLIO CUORE

Mini cheesecake con ciliegie



Ingredienti

Base

- 80 g fette biscottate integrali
- 30 g confettura di pesche o albicocche
- 2 cucchiaini **Olio di Mais Cuore**

Farcitura

- 200 g formaggio fresco spalmabile light
- 250 g ricotta
- 50 g di zucchero a velo
- 40 g ciliegie denocciolate
- scorza di limone

Decorazione

- 12 ciliegie
- menta

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 30"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 410.25 Kcal**
- **Grassi: 21.5 g**

Preparazione

- Base: porre le fette biscottate tritate finemente in una ciotola e versare l'**Olio di Mais Cuore**.



- Unire la confettura e miscelare bene.
- Porzionare il composto di fette biscottate nei coppapasta di Ø 6,5 cm posti sul piatto e compattare bene. Trasferire in frigo.



- Farcia: sbattere la ricotta con lo zucchero a velo e aromatizzare con la scorza grattugiata del limone. Aggiungere il formaggio spalmabile e mescolare.
- Dividere a metà le ciliegie denocciolate e porre due mezze ciliegie sulla biscottata.



- Ricoprire con la farcia e livellare la superficie.



- Inserire nella farcia tre ciliegie.
- Porre in frigo per 3-4 ore.
- Decorazione: sformare le mini cheesecake, guarnire con menta e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais