



Buon appetito
da Ugo Picia

Cheesecake alla Nutella

Trita finemente i biscotti e aggiungi il burro fuso. Fodera con carta forno un contenitore a cerniera, metti nel fondo i biscotti con il burro.

Amalgama il mascarpone, lo zucchero, il formaggio e lo yogurt.

Metti la gelatina 10 minuti a bagno in acqua fredda, fai bollire la panna e aggiungi la gelatina strizzata, poi aggiungi al composto.

Mescola bene, e metti il tutto nel contenitore con i biscotti. Metti in frigo a rassodare.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
