Le ricette di Giuly - Cheesecake al Forno

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è una squisita variante calda della cheesecake.

INGREDIENTI:

– Burro per ungere

– 550 g formaggio spalmabile a temperatura ambiente

– 160 g di zucchero

– 3 uova leggermente sbattute

– 2 cucchiai di farina

– scorza di 1 limone

– frutta che preferite

PROCEDIMENTO:

Scaldare il forno a 180°C ed imburrare una tortiera a cerniera. In una ciotola sbattere le uova e in un’altra più grande sbattere il formaggio e lo zucchero.

Ottenuta una crema morbida aggiungere le uova e amalgamare il tutto, unire quindi la farina, la scorza di limone e per finire la frutta.

Trasferire tutto nella tortiera, sbattere per livellare il composto, infornare e cuocere per 35 minuti o fino a quando il bordo si sarà solidificato.

Una volta cotta lasciare raffreddare e servire.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 09/03/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-2/09/03/2024/