

CHEESE CAKE

Ingredienti:

- 100 g di fette biscottate,
- 120 g di zucchero,
- 130 g di panna,
- 1 cucchiaio di farina,
- 70 g di margarina,
- 2 uova,
- 2 vaschette di formaggio cremoso light,
- succo di limone,
- cannella.

Frullare nel robot (con il coltello di plastica) le fette biscottate, la margarina, 2 cucchiai di zucchero ed un po' di cannella. Versare il composto in una teglia imburrata ed infarinata, livellandolo bene; frullare quindi i tuorli con il resto dello zucchero, il formaggio, il succo di limone, la farina e la panna. Aggiungere i bianchi montati e versare nella teglia sopra allo strato fatto in precedenza. Cuocere in forno (200 gradi) per circa un'ora.