

Non cheesecake

Senza glutine



Ingredienti

Per la crema

100 gr ricotta senza lattosio

150 gr yogurt greco alla vaniglia senza lattosio

1 uovo

20 gr amido di mais #

Per la base

6-7 biscotti secchi senza glutine #

Q.b. Acqua

Procedimento

Per la crema mescolate ricotta, yogurt, uovo, amido e scorza di limone. Per la base sbriciolate i biscotti, aggiungete acqua e mescolate fino ad ottenere una consistenza malleabile (ma non troppo umida). Compattate la base di biscotti sul fondo di una teglia, versate la crema e cuocete in forno o in friggitrice ad aria a 170° per 20 min. Una volta pronta lasciate raffreddare per bene e decorate, io ho aggiunto marmellata ai frutti di bosco e granella di pistacchi.

Ricetta dal web