

# Cheesecake al cioccolato proteica

Senza glutine



## Ingredienti

400 gr di yogurt greco senza lattosio

200 gr di cioccolato fondente #

4 uova

## Procedimento

*Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria oppure nel microonde, mescolando fino a ottenere una consistenza liscia. In una ciotola capiente, unite lo yogurt greco e il cioccolato fuso. Mescolate per bene. Aggiungete le uova una alla volta, continuando a mescolare fino a ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Versate il composto in uno stampo rivestito con carta forno. Cuocete in forno preriscaldato a 170°C per circa 30–35 minuti. Lasciate raffreddare completamente, poi riponete in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.*

## Ricetta dal web