

Cestini di biscotto variegati

Senza glutine



Ingredienti

Per la base (per 12 mini cheesecake)

Biscotti secchi senza glutine 350 gr #

Burro senza lattosio 230 gr

Per la crema

Formaggio fresco spalmabile senza lattosio 200 gr

Ricotta senza lattosio 200 gr

Yogurt greco senza lattosio 150 gr

Zucchero a velo 50 gr #

Per guarnire

Crema spalmabile alle nocciole 60 gr #

Crema spalmabile al pistacchio 60 gr #

Confettura di lamponi 60 gr #

Granella di nocciole 20 gr #

Granella di pistacchi 20 gr #

Frutti di bosco 80 gr

Menta q.b.

Procedimento

Sciogliete il burro e lasciatelo intiepidire, poi frullate finemente i biscotti e mescolateli con il burro fuso. Foderate uno stampo da muffin da 12 con la pellicola. Distribuite il composto negli stampini e pressatelo sulla base e sui bordi. Fate rassodare per almeno 2 ore in frigorifero oppure per almeno 20 minuti in freezer. Lavorate formaggio spalmabile, yogurt greco, panna fresca e zucchero a velo con le fruste elettriche fino a ottenere una crema soda. Sfornate delicatamente i cestini e riempiteli con la crema. Decorate con crema alle nocciole, crema al pistacchio o confettura di lamponi e completate con le rispettive granelle, frutti di bosco e menta.

Ricetta dal web