

## Cheesecake alle fragole

---



### Ingredienti:

250 g biscotti secchi

150 g burro

3 uova

500 g philadelphia classico

100 g zucchero

125 g yogurt bianco

1/2 limone

1 bustina vanillina

250 g fragole

3 cucchiari zucchero per le fragole

Sbriciolate finemente i biscotti secchi e amalgamate con il burro sciolto. Versate il composto in uno stampo a cerniera foderato con la carta forno.



Pressate bene facendo risalire sui bordi. Mettete lo stampo nel frigo per 1/2 ora.



Frullate le uova con lo zucchero ( 100 g ) finché diventano schiumose. Aggiungete il succo di mezzo limone, la vanillina, lo yogurt e poi la philadelphia mescolando continuamente.



Riprendete lo stampo dal frigo e versate sopra la crema al formaggio. Lo stampo va adagiato nella pentola vuota.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. usate fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma medio-bassa circa 35 minuti.

Nel frattempo preparate la salsa alle fragole : mettete nel pentolino le fragole tagliate con i 3 cucchiari di zucchero.



Mettete sul fornello piccolo, coperto con Magic Cooker a fiamma alta per circa 10 minuti. Lasciate raffreddare.

Quando il cheesecake e la salsa saranno fredde, versate quest'ultima sopra e riponete nel frigo per almeno 4 ore.



Buon appetito con Magic Cooker !

Ricetta fatta da Eliza Sestov.