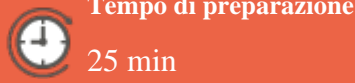


Mini cheesecake di ricotta mandorle e lime - Dolcetti e crêpes



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

Per la base

640 g di Biscotti secchi

120 g di Mandorle pelate

320 g di Burro

Per la farcitura

1 Kg di Ricotta vaccina

1 Kg di Philadelphia

160 g di Mandorle non pelate

4 Lime bio

4 g di Pane pugliese rafferma a fette

8 Uova

320 g di Zucchero semolato



Sale

Preparazione

- Preparate la base. Tritate le mandorle grossolanamente con un coltello e versatele in una ciotola.
- Fate sciogliere il burro in un pentolino su fuoco molto basso e spegnete immediatamente.
- Mettete i biscotti in un sacchetto in plastica, sbriciolateli usando un matterello ma non riduceteli troppo in polvere. Trasferiteli nella ciotola con le mandorle, poi aggiungete il burro fuso e mescolate.
- Distribuite il composto in stampini cilindrici appena imburati, ricoprendo sia la base che la parete con uno strato sottile; usate la punta delle dita per schiacciare bene il composto. Mettete poi in frigo i contenitori. Se non trovate gli stampi cilindrici, potete usare uno stampo multiplo da muffins.
- Preparate la farcitura. Frullate [la ricotta](#) e il formaggio con lo zucchero e un pizzico di sale. Unite le uova, senza montare il composto ma mescolando solo per amalgamare gli ingredienti. Alla fine aggiungete un pizzico di scorza del lime.
- Aiutandovi con un cucchiaio distribuite il composto tra le piccole basi preparate, livellate delicatamente e trasferitele in forno già caldo a 170°C (funzione statica), per 20-25 minuti. Si gonfieranno un po' e poi si riabbasseranno, l'importante è che non si coloriscano troppo in superficie, nel caso abbassate la temperatura di una decina di gradi e coprite con un foglio di carta da forno.
- Sfornate, anche se l'interno sarà ancora morbido, e aspettate che le tortine si raffreddino. Passate quindi un coltello piccolo, se possibile di plastica così non graffierete la parete, tra quest'ultima e ogni tortina, poi toglietele dagli stampini.
- Decorate i mini cheesecake con le mandorle intere non pelate e uno spicchetto di lime, quindi servite.