



CHEESECAKE ROVESCIAIO

🏠 Livello base

DOLCI AL CUCCHIAIO

CRUMBLE AI CEREALI

CEREAL'EAT FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
zucchero di canna

500g
150g
50g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto sgranato.
Sbriciolare su una placca con carta forno e cuocere in forno statico a 180-190°C per 10-15 minuti.

CREMA CHEESECAKE

AMERICAN CHEESECAKE

acqua - tiepida

500g
650g

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a bassa velocità per 2 minuti fino all'ottenimento di una crema liscia.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire dei vasetti di vetro per 1/4 con il FRUTTIDOR FRUTTI di BOSCO.

Riempire fino a 3/4 con la crema cheesecake e cuocere i vasetti non chiusi a bagnomaria in forno a 130°C per circa 40 minuti.

Decorare con il crumble e servire.