I.P.A.B. ASILO INFANTILE MATTEAZZI ORAZIO PAPÀ E MAMMA
Via Verdi, 1 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI) Telefono 0444 206262

E-mail info@scuolamaternamatteazzi.it/cda.ipab.matteazzi@gmail.com
Sito web www.scuolamaternamatteazzi.it
C.F. 80007230248 – P.Iva 01977090248

I.P.A.B. ASILO INFANTILE MATTEAZZI ORAZIO PAPÀ E MAMMA
Via Verdi, 1 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI) Telefono 0444 206262

Ciao bambini!

Oggi ci divertiremo, in cucina, preparando una golosissima cheescake alla nutella .
Fatevi aiutare da chi vi sta vicino.

Siete pronti?

Cominciamo!

E-mail info@scuolamaternamatteazzi.it/cda.ipab.matteazzi@gmail.com
Sito web www.scuolamaternamatteazzi.it
C.F. 80007230248 – P.Iva 01977090248

Ingredienti:

-36 biscotti oro saiwa
-100 grammi di burro
-250 grammi di mascarpone
-250 grammi di ricotta
-3 uova
-150grammi di zucchero
-nutella

Cosa ci serve?

- fruste
- 2 terrine
- tortiera
- forno

Procedimento:

Per creare la base frulliamo i biscotti, amalgamiamoli con il burro sciolto e disponiamo il tutto in una tortiera, schiacciando bene.
Dividiamo in due terrine gli albuni da una parte, dall'altra i tuorli.
In una terrina mescoliamo lo zucchero con i rossi d'uovo.
Poi aggiungiamo il mascarpone, la ricotta e la vanillina.
Successivamente aggiungiamo le chiare d'uovo precedentemente montate a neve.
Versiamo il composto sopra la base di biscotti.
Inforniamo la cheesecake a 180° per circa 20/25 minuti.
Tolta dal forno, la lasciamo raffreddare poiché successivamente verrà spalmata nella superficie la Nutella.

I.P.A.B. ASILO INFANTILE MATTEAZZI ORAZIO PAPÀ E MAMMA
Via Verdi, 1 36040 Grumolo delle Abbadesse (VI) Telefono 0444 206262

ECCO A VOI LA TORTA FINITA!

BUONA DEGUSTAZIONE!!!

SOPRA DECORATELA A VOSTRO PIACIMENTO!!!

BUON DIVERTIMENTO!