

## TORTA DI FORMAGGIO

### Ingredienti

- 4 uova
- zucchero (80g)
- yogurt intero (100g)
- canditi (50g)
- lamponi (200g)
- ricotta (250g)
- caciotta fresca (200g)
- zucchero vanigliato
- Pasta Frolla Findus (200g)

### Come si prepara

In una ciotola sbattere i tuorli delle uova con 4 cucchiaini di zucchero, fino a ottenere un impasto chiaro e soffice.

Unire la ricotta, i canditi, lo yogurt e la caciotta grattugiata finemente e mescolate bene.

Imburrare una tortiera e foderarla con la pasta frolla.

Versarvi il composto di formaggi, lisciare la superficie e infornare a 180 gradi per circa 30 minuti fino a quando la torta sarà dorata in superficie poi lasciarla raffreddare.

Sciacquare rapidamente i lamponi, asciugarli con della carta da cucina e distribuirli sulla torta al formaggio.

Spolverizzare con zucchero a velo vanigliato e servire.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 50

**Gradimento:** 2

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	221 kcal 925 kJ
-------------------	--------------------



## Tags

bambini, snack e stuzzichini, new, torte, compleanno, cheesecake, formaggio