Dolce Philadelphia

Autore: Olimpia

Sqisito!!!!!

Altre immagini:

Ingredienti

- 1 vaschetta di Philadephia da 250 gr
- 2 uova
- 100 gr di zucchero
- 80 gr burro
- 1 panna da cucina
- 1 yogurt bianco
- Biscotti Oro Saiwa
- Marmellata ai frutti di bosco o altre marmellate a piacere

Preparazione

1 fase: sbriciolare i biscotti finemente e mesolarla al burro sciolto e fare uno strato in uno stampo di alluminio (tipo quelle per pizza) mettere in forno precedentemente

riscaldato a 180° per 15 min.

2°fase:nel tempo che cuoce la base biscotto,in una ciotola mescolare il philadephia con le uova e 30 gr di zucchero.Trascorsi i minuti della base sfornare e aggiungere lo strato

al philadelphia e infornare 15 min.

3°fase:mentre cuoce la seconda infornata mescolare 70 gr di zucchero con la panna e lo yogurt trascorso il tempo versare il terzo composto e infornare per 10 min.

Finito il tempo di cottura lasciare raffreddare e spalmare molto delicatamente la marmellata sulla superfice del dolce.

Note

Dolce robusto ma molto buono e molto coreografico perchè si vedono tutti gli strati io lo adoro.

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Normale
Porzioni	8 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	