



Procedimento

1. Mettere il formaggio fresco spalmabile, il burro, lo zucchero e la vaniglia in una ciotola e sbattere con uno sbattitore elettrico fino a ottenere un composto spumoso.
2. Aggiungere la farina e il pepe nero, quindi mescolare a mano fino a quando il tutto sarà ben amalgamato. Coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per almeno 3 ore o per tutta la notte, fino a quando l'impasto sarà ben sodo.
3. Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità statica (calore superiore e inferiore).
4. Togliere l'impasto dal frigorifero e, con un piccolo porzionatore da gelato oppure due cucchiai, formare delle palline grandi come una noce o una pallina da ping-pong.
5. Disporre le palline su una teglia lasciando spazio sufficiente tra loro (circa 8 biscotti per teglia). Con il pollice o il dorso di un cucchiaino, praticare una piccola cavità al centro di ogni biscotto e riempirla con ½–1 cucchiaino di confettura di ciliegie.
6. Cuocere per 10 minuti o fino a quando i bordi saranno dorati. Togliere dal forno e lasciare riposare per 5 minuti sulla teglia, finché i biscotti saranno leggermente rassodati, quindi trasferirli su una griglia e lasciarli raffreddare completamente. Ripetere l'operazione con il resto dell'impasto.

Da servire con

- un vino di ciliegie
- un succo di ciliegia miscelato con Prosecco analcolico

Cookies cheesecake alle ciliegie

Ingredienti

- 120 g di formaggio fresco spalmabile
- 120 g di burro salato morbido
- 150 g di zucchero a velo
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- 150 g di farina di frumento
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato fresco
- 7 cucchiaini di confettura di ciliegie per la guarnizione



Associazione
svizzera dei
paraplegici