

Cheesecake cookie ai mirtilli e limone

10 porzioni



facile

Fino a 30 Min.

**Ingredienti:****Impasto per i cookie:**

75 g di burro salato , ammorbidito
40 g di zucchero
1 fialetta di Aroma limone Dr. Oetker
125 g di farina

Topping:

1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker
65 g di Philadelphia® (formaggio fresco doppia panna)
1 fialetta di Aroma limone Dr. Oetker

Decorazione:

140 g di Lemon Curd - Crema al limone
100 g di mirtilli
di zucchero a velo (per spolverizzare)

1 Preliminari:

Ricoprire una teglia con della carta da forno e predisporre uno stampino rotondo (Ø ca. 5,5 cm).

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C

2 Impasto per i cookie:

Mescolare il burro con lo zucchero in una terrina fino a formare delle punte.

Aggiungere l'aroma al limone e la farina e mescolare bene fino a ottenere un impasto.

3 Impastare il tutto delicatamente su una superficie infarinata fino a ottenere un composto liscio. Il risultato sarà un impasto dalla consistenza leggermente friabile. A questo punto stendere con cautela il composto (ca. 0,5 cm) per poi ricavare delle rondelle con lo stampino.

Disporre i cookie sulla teglia mantenendo un po' di distanza l'uno dall'altro e bucherellare più volte la superficie con una forchetta. Riporre in frigorifero per 30 minuti.

- 4 Estrarre i cookie dal frigorifero e cuocerli in forno preriscaldato per ca. 15 minuti finché non risulteranno solidi e leggermente dorati.

Tempo di cottura: 15 Minuti

- 5 Estrarre i cookie dal forno e lasciare raffreddare sulla teglia per 5 minuti. Lasciare infine raffreddare completamente su una griglia per dolci.

6 Topping:

Sciogliere la glassa bianca seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Aggiungere subito il formaggio fresco e l'aroma al limone alla glassa ancora calda e continuare a mescolare. Lasciare raffreddare fino a ottenere un composto compatto. Se la stanza è troppo calda, lasciare raffreddare il composto in frigorifero.

Spalmare uno strato abbondante di topping sui cookie coprendoli fino ai bordi.

7 Decorazione:

Aggiungere un cucchiaino di lemon curd su ogni cookie ricoperto precedentemente e decorare con alcuni mirtilli. Infine, cospargere i cookie di zucchero al velo.

Consiglio

- Decorare i cookie poco prima di servirli per evitare che si ammorbidiscano.
- Per una variante alla vaniglia, sostituire la lemon curd con Pasta di vaniglia Dr. Oetker e l'aroma al limone con dell'aroma burro-vaniglia.