

- MINI CHEESECAKES -



INGREDIENTES

PARA LA CORTEZA:

1 TAZA DE MIGAJAS (O GALLETAS MOLIDAS) DE GALLETAS MARÍAS

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR

$\frac{1}{4}$ DE CUCHARADITA DE SAL

5 cucharadas (75 g) de mantequilla derretida

Para el relleno:

1 ½ paquetes de queso crema (270 g) suave

1/3 de azúcar

Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

2 cucharadas de fécula de maíz

2 huevos

1/2 taza de crema ácida

3 mini moldes desmontables

Mermelada de frutos rojos y/o frutos rojos

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 160 °C.
2. PREPARA LOS MINI MOLDES DESMONTABLES CON SPRAY ANTIADHERENTE.
3. EN UN TAZÓN MEDIANO, MEZCLA LAS MIGAJAS DE GALLETA, EL AZÚCAR, LA SAL Y LA MANTEQUILLA HASTA QUE SE HUMEDEZCAN UNIFORMEMENTE.
4. PRESIONA LA MEZCLA EN EL FONDO DE CADA MOLDE.
5. HORNEA DE 6 A 8 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉ LIGERAMENTE DORADO.
6. DÉJALOS ENFRIAR.
7. EN UN TAZÓN GRANDE, BATE HASTA INTEGRAR EL QUESO CREMA Y EL AZÚCAR HASTA QUE ESTÉ SUAVE Y ESPONJOSO, DESPUÉS AGREGA EL CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA Y LA FÉCULA DE MAÍZ.
8. AÑADE LOS HUEVOS UNO A LA VEZ; INTEGRANDO BIEN SIN BATIR DE MÁS PARA NO CREAR GRIETAS
9. AGREGA LA CREMA AGRIA; BATE HASTA QUE QUEDE SUAVE.
10. DIVIDE LA MEZCLA ENTRE TRES RECIPIENTES.
11. HORNEA DE 25 A 30 MINUTOS.
12. DÉJALO ENFRIAR A TEMPERATURA AMBIENTE PARA POSTERIORMENTE REFRIGERARLOS DE 2 A 4 HORAS.

13. DECORA A TU GUSTO; CON MERMELADA, GANASH DE CHOCOLATE O FRUTAS FRESCAS.