

- Mini cheesecake de limón en vaso -



INGREDIENTES

1/2 TAZA DE GALLETAS DE VAINILLA TRITURADAS

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR

1 PIZCA DE SAL

2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA

1/2 TAZA DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE

1/3 DE TAZA DE LECHE CONDENSADA

1/3 DE TAZA DE MEDIA CREMA (80 ML)

3 CUCHARADAS DE JUGO DE LIMÓN (APROXIMADAMENTE 3 LIMONES)

1 CUCHARADA DE RALLADURA DE LIMÓN (APROXIMADAMENTE 4 LIMONES)

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

PROCEDIMIENTO

1. EN UN TAZÓN PEQUEÑO, MEZCLA LAS GALLETAS TRITURADAS, LA AZÚCAR Y SAL.
2. VIERTE LA MANTEQUILLA DERRETIDA Y MEZCLA CON UN TENEDOR HASTA QUE LA TEXTURA QUEDE COMO ARENA MOJADA.
3. BATE EL QUESO CREMA, LECHE CONDENSADA Y UNA CUCHARADA DE MEDIA CREMA POR 2 MINUTOS.
4. AGREGA EL JUGO DE LIMÓN, MEDIA CUCHARADA DE LA RALLADURA DE LIMÓN Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA. MEZCLA CON UNA ESPÁTULA.
5. EN LOS RECIPIENTES DE VIDRIO, PON 2 CUCHARADAS DE LA MEZCLA DE GALLETAS Y PRESIONA HACIA ABAJO DE HASTA FORMAR UNA CAPA HOMOGÉNEA.
6. DIVIDE EL RELLENO ENTRE LOS 4 VASITOS, APROXIMADAMENTE 1/4 DE TAZA. REFRIGERA POR LO MENOS 1 HORA.
7. AGREGA CREMA BATIDA O BETÚN, Y USA GALLETA Y RALLADURA DE LIMÓN COMO TOPPING.