

- Paletas de cheesecake -



INGREDIENTES

190 G DE QUESO CREMA

1 TAZA DE YOGURT DE FRESA

1/2 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1/2 TAZA DE FRESAS PICADAS

3/4 DE TAZA DE GALLETAS MARÍAS MOLIDAS

4 CDAS. DE MANTEQUILLA DERRETIDA

PROCEDIMIENTO

1. LICÚA EL QUESO CREMA JUNTO CON EL YOGURT Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.
2. VIERTE LA MEZCLA EN UN RECIPIENTE, AGREGA LAS FRESAS PICADAS E INTÉGRALO TODO.
3. COLOCA LA MEZCLA EN UN MOLDE PARA PALETAS O EN VASITOS DE PLÁSTICO, ES IMPORTANTE QUE SÓLO LLENES $\frac{3}{4}$ DE CADA PALETA. CONGELA POR 30 MINUTOS O UNA HORA.
4. MIENTRAS TANTO, INTEGRA LAS GALLETAS MOLIDAS CON LA MANTEQUILLA HASTA TENER UNA MASITA.
5. UNA VEZ TRANSCURRIDO EL TIEMPO, SACA LAS PALETAS DEL CONGELADOR, LLENA EL RESTO DEL MOLDE CON LA MASA DE GALLETAS, COLOCA PALITOS DE MADERA Y CONGELA POR 2 HORAS MÁS.