

- Mini cheesecake de limón en vaso -



INGREDIENTES

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR

½ TAZA DE GALLETAS MARÍA TRITURADAS

1 PIZCA DE SAL

2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA

½ TAZA DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE

□ TAZA DE LECHE CONDENSADA

□ TAZA DE MEDIA CREMA

3 CUCHARADAS DE LIMÓN

1 CUCHARADA DE RALLADURA DE LIMÓN

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. EN UN TAZÓN PEQUEÑO, MEZCLA LAS GALLETAS TRITURADAS, EL AZÚCAR Y LA SAL.
2. VIERTES LA MANTEQUILLA DERRETIDA Y MEZCLA CON UN TENEDOR HASTA QUE LA TEXTURA QUEDE COMO ARENA MOJADA.
3. BATE EL QUESO CREMA, LECHE CONDENSADA Y 1 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. MEZCLA CON UNA ESPÁTULA.
5. VIERTES 2 CUCHARADAS DE LA MEZCLA DE GALLETAS EN LA BASE DE LOS JARS Y PRESIONA HACIA HASTA FORMAR UNA CAPA HOMOGÉNEA.
6. DIVIDE EL RELLENO ENTRE LOS 4 VASITOS, APROXIMADAMENTE $\frac{1}{4}$ DE TAZA Y REFRIGERA POR DURANTE 1 HORA.
7. AGREGA TOPPINGS COMO CREMA BATIDA, BETÚN, GALLETAS Ó MÁS RALLADURA DE LIMÓN.