- Matcha cheesecake -

INGREDIENTES

Costra

1 taza de galletas Marías molidas

3 cucharadas de mantequilla derretida

Relleno de queso

1 paquete de queso crema

Un chorrito de Vainilla Molina

2 cucharadas de azúcar granulada

3 cucharadas de polvo de matcha

1 taza de crema montada

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla las galletas con la mantequilla y presiona sobre un molde para pay.
2. En un bowl grande mezcla el queso con el azúcar, el chorrito de Vainilla Molina y el polvo de matcha.
3. Bate hasta que quede una consistencia homogénea.
4. Incorpora la crema batida a la mezcla de queso.
5. Agrega esta crema a la base del pay y refrigera hasta que esté firme.
6. Espolvorea con polvo de matcha y sirve.