

- Santas cheesecake bites -



INGREDIENTES

- 1 cheesecake
- 15 fresas
- Frosting de vainilla
- 1 cortador en forma de círculo
- Manga pastelera
- Duya de estrella #16

Ingredientes para el frosting de vainilla:

- 1 barra de queso crema
- 1/2 barra de mantequilla
- 2 tazas de azúcar glass
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1 pizca de sal

PROCEDIMIENTO

Procedimiento para el frosting:

1. Bate el queso crema y la mantequilla a velocidad baja.
2. ¡Échale un chorrito de Vainilla Molina! y la pizca de sal.
3. Agrega el azúcar glass y continua batiendo
4. Coloca el betún en una manga pastelera con duya de estrella.
5. Refrigera por 3 horas para más firmeza.

Procedimiento para los bites:

1. Corta el cheesecake con el cortador redondo.
2. Sirve en un plato grande y decóralos con el frosting de vainilla, coloca una fresa encima y por último un poco más de frosting.
3. ¡Disfruta!