

## - Cheesecake de mazapán -



### INGREDIENTES

#### Para el cheesecake:

1 PAQUETE DE GALLETAS TIPO MARÍA (170 G)

1/2 TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA

1 BARRA DE QUESO CREMA (190 G)

3 CDAS. DE CREMA DE CACAHUATE

1/2 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1 TAZA DE MEDIA CREMA

1/2 TAZA DE LECHE EVAPORADA

15 PIEZAS DE MAZAPÁN (28 G C/U)

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

### **Para el betún de mantequilla:**

2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1/4 DE TAZA DE MANTEQUILLA

1/4 DE TAZA DE MANTECA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

## **PROCEDIMIENTO**

### **Para el cheesecake:**

1. TRITURA LAS GALLETAS, PUEDES HACERLO EN LA LICUADORA PARA QUE QUEDEN MEJOR TRITURADAS.
2. COLOCA LAS GALLETAS EN MOLDES INDIVIDUALES Y AGREGA LA MANTEQUILLA DERRETIDA. INTEGRA AMBOS INGREDIENTES Y APLASTA LA MASITA PARA FORMAR UNA COSTRA. REFRIGÉRALA POR 15-20 MIN.
3. LICÚA EL RESTO DE LOS INGREDIENTES.
4. COLOCA LA MEZCLA SOBRE LA BASE DE GALLETAS Y CONGELA DURANTE UNA NOCHE COMPLETA.
5. DESMOLDA Y DECORA CON EL BETÚN DE COLORES.

## **Para el betún de mantequilla:**

1. EN UN BOWL VIERTE LA MANTEQUILLA Y LA MANTECA, BATE A VELOCIDAD BAJA.
2. AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y CONTINÚA BATIENDO.
3. AGREGA UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA, CONTINÚA BATIENDO HASTA INCORPORAR.
4. SEPARA EN 3 PARTES IGUALES Y AÑADE COLORANTE HASTA OBTENER EL COLOR DESEADO.
5. COLOCA EL BETÚN EN 3 MANGAS INDIVIDUALES O BOLSITAS (UNA POR CADA COLOR), TAMBIÉN PUEDES USAR COMO BASE PLÁSTICO DE COCINA; COLOCA EL BETÚN Y DESPUÉS ENROLLA EL PLÁSTICO CREANDO UNA ESPECIE DE MANGA.
6. COLOCA LAS 3 MANGAS INDIVIDUALES DENTRO DE UNA MANGA MÁS GRANDE CON UNA DUYA DE ESTRELLA #22.
7. PRESIONA LA MANGA DE MANERA QUE LOS 3 COLORES SE COMBINEN AL SALIR.
8. DECORA TU CHEESECAKE.