- Chesecake de mazapán -

INGREDIENTES

1 paquete de galletas María

1 taza de mantequilla derretida

1 barra de queso crema

3 cdas. de crema de cacahuate

2 sobres de grenetina

15 piezas de mazapán + 2 extras para decorar

1/2 taza de leche evaporada

1 taza de leche

1/2 taza de caramelo para decorar

Un chorrito de Vainilla Molina

PROCEDIMIENTO

1. Procesa o licúa las galletas María.
2. Derrite la mantequilla y mezcla con las galletas trituradas. Coloca en el molde, aplasta para formar la base y refrigera 20 minutos.
3. Licúa todos los ingredientes del relleno: queso crema, grenetina, leche evaporada, mazapán, leche y un chorrito de Vainilla Molina.
4. Vierte la mezcla al molde con la base de galletas.
5. Refrigera por 4 horas.
6. Decora con mazapán molido y caramelo.