

- 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. VIERTÉ LA MEZCLA AL MOLDE CON LA BASE DE GALLETAS.
5. REFRIGERA POR 4 HORAS.
6. DECORA CON MAZAPÁN MOLIDO Y CARAMELO.