

- Cheesecake de rompopo sin hornear -



INGREDIENTES

Ingredientes para la base de galleta:

8 GALLETAS MARÍAS TRITURADAS

4 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR MORENA

Para el relleno cremoso:

1 TAZA DE MEDIA CREMA

1 PAQUETE DE QUESO CREMA, A TEMPERATURA AMBIENTE

1 PAQUETE DE PUDIN CHEESECAKE VAINILLA

1 ½ TAZA DE ROMPOPE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. SIRVE LAS GALLETAS EN UN BOWL, AGREGA LA MANTEQUILLA DERRETIDA Y LAS AZÚCARES.
2. SIRVE EN VASITOS, PRESIONANDO CON UNA CUCHARA EN EL FONDO.
3. EN UN BOWL BATE EL QUESO CREMA.
4. AGREGA EL ROMPOPE, EL PUDIN AL QUESO CREMA Y BATE A VELOCIDAD BAJA.
5. AÑADE CON UNA ESPÁTULA LA MEDIA CREMAY COMBINA.
6. SIRVE SOBRE LOS VASITOS CON LAS GALLETAS TRITURADAS.
7. DECORA CON FRUTOS ROJOS.