

- Cupcakes de cheesecake sin horno -



INGREDIENTES

Para la base:

170 G DE GALLETAS MARÍAS TRITURADAS

60 G DE MANTEQUILLA DERRETIDA

Para el cheesecake:

450 ML DE CREMA PARA BATIR FRÍA

350 G DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

150 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

SPRINKLES DE COLORES AL GUSTO

PROCEDIMIENTO

1. MEZCLA LAS GALLETAS MARÍAS CON LA MANTEQUILLA HASTA TENER UNA MASITA MANEJABLE.
2. COLOCA UNOS CAPACILLOS EN UN MOLDE DE CUPCAKES Y AGREGA UNA CAPA DE LA MASITA PARA HACER LA BASE, ASEGÚRATE DE COMPACTARLA BIEN. RESERVA.
3. BATE 450 ML DE CREMA PARA BATIR, HASTA QUE SE ESPONJE.
4. EN OTRO BOWL, SUAVIZA EL QUESO CREMA, AGRÉGALE EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y BATE HASTA QUE ESTÉ BIEN INTEGRADO.
5. AÑADE LA MITAD DE LA CREMA BATIDA A LA MEZCLA E INTEGRA CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES.
6. AGREGA SPRINKLES DE COLORES AL GUSTO Y MEZCLA DE NUEVO LA MASA.
7. VIERTE LA MASA EN LOS CAPACILLOS Y CONGELA POR 3 HORAS O HASTA QUE ESTÉN FIRMES.
8. DECORA CON EL RESTO DE LA CREMA BATIDA Y SPRINKLES DE COLORES.