

- Galletas de cheesecake -



INGREDIENTES

PARA LAS GALLETAS:

115 G DE MANTEQUILLA SIN SAL, ABLANDADA

1/4 DE TAZA DE AZÚCAR REFINADA

1 CUCHARADITA DE SAL

2/3 DE TAZA DE AZÚCAR MASCABADO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

UNA PIEZA DE HUEVO

UNA YEMA DE HUEVO

1 1/2 TAZAS DE HARINA
UNA CUCHARADA DE FÉCULA DE MAÍZ

1/2 CUCHARADA DE BICARBONATO DE SODIO
1 TAZA DE GALLETAS MARÍAS TRITURADAS

PARA EL TOPPING:

220 G DE QUESO CREMA

2/3 DE TAZA DE CREMA PARA BATIR
1/2 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA
5 GALLETAS MARÍAS TRITURADAS

PROCEDIMIENTO

PARA LAS GALLETAS:

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C Y PREPARA UNA BANDEJA CON MANTEQUILLA Y PAPEL PARA HORNEAR.
- 2.

EN UN TAZÓN GRANDE, AGREGA LA MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE, LOS DOS TIPOS DE AZÚCAR, LA SAL Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. MEZCLA CON UNA BATIDORA ELÉCTRICA DURANTE 2-3 MINUTOS, HASTA QUE LA MEZCLA ESTÉ CREMOSA.

3. AÑADE EL HUEVO COMPLETO Y LA YEMA, CONTINÚA BATIENDO HASTA QUE SE INTEGREN BIEN.

4. LUEGO, AGREGA LA HARINA, LA FÉCULA DE MAÍZ, EL BICARBONATO DE SODIO Y LAS GALLETAS, MEZCLA HASTA TENER UNA MASA UNIFORME. SI LO DESEAS PUEDES REFRIGERAR LA MASA POR UNA HORA PARA QUE TUS GALLETAS QUEDEN MÁS ESPONJOSAS.

5. USA UNA CUCHARA PARA FORMAR BOLITAS DE MASA DEL MISMO TAMAÑO Y COLÓCALAS EN UNA BANDEJA FORRADA CON PAPEL PARA HORNEAR.

6. HORNEA A 180 °C DURANTE 15 A 18 MINUTOS O HASTA QUE LOS BORDES DE LAS GALLETAS ESTÉN DORADOS.

7. ESPERA A QUE SE ENFRÍEN ANTES DE DECORARLAS.

PARA EL TOPPING:

1. EN UN TAZÓN GRANDE AGREGA EL QUESO CREMA ABLANDADO JUNTO CON LA CREMA PARA BATIR BIEN FRÍA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA, BATE CON UNA BATIDORA ELÉCTRICA HASTA QUE ESTE BIEN INTEGRADO (3-5 MIN APROX).
2. VIERTE LA MEZCLA EN UNA MANGA PASTELERA CON DUYA REDONDA Y CUANDO LAS GALLETAS ESTÉN FRÍAS ÚSALA PARA DECORARLAS.
3. ESPARCE EL BETÚN CON UNA ESPÁTULA O UNA CUCHARA.
4. ESPOLVOREA CON PEDACITOS DE GALLETA.