

- Mini cheesecake de rol de canela sin horno -



INGREDIENTES

PARA LA BASE:

150 G GALLETAS MARÍAS TRITURADAS

100 G MANTEQUILLA SIN SAL, DERRETIDA

PARA EL RELLENO:

540 G DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE

375 ML DE CREMA PARA BATIR FRIA

½ CUCHARADA DE CANELA

180 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

PARA EL TOPPING:

½ CUCHARADA DE CANELA

1 CUCHARADA DE AZÚCAR

PARA EL GLASEADO:

40 G DE MANTEQUILLA SIN SAL, ABLANDADA

120 G DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE

50 G (¼ DE TAZA) DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

20 ML DE CREMA PARA BATIR

MATERIALES:

16 CAPACILLOS

PROCEDIMIENTO

1. PARA LA BASE, MEZCLA LAS GALLETAS TRITURADAS CON LA MANTEQUILLA DERRETIDA HASTA FORMAR UNA MASITA.
2. COLOCA LOS CAPACILLOS EN UNA BANDEJA PARA CUPCAKES Y VIERTES UNA CUCHARADA DE LA BASE EN CADA CAPACILLO, USA LA CUCHARA PARA ESPARCIRLA Y COMPACTARLA. REPITE CON EL RESTO DE LA MEZCLA Y RESERVA.
3. PARA EL RELLENO, EN UN TAZÓN GRANDE VIERTES EL QUESO CREMA, LA CREMA PARA BATIR, LA CANELA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, MEZCLA CON UNA BATIDORA ELÉCTRICA HASTA QUE ESTÉ ESPONJOSA Y BIEN INTEGRADA.
4. VIERTES EL RELLENO SOBRE LA BASE HASTA LLENAR LOS CAPACILLOS, PUEDES DEJAR ALGUNOS MILÍMETROS LIBRES ANTES DE LLEGAR AL BORDE.
- 5.

PARA EL TOPPING MEZCLA EL AZÚCAR CON LA CANELA Y ESPOLVORÉALAS SOBRE LA MEZCLA DE QUESO.

6.

CONGELA DURANTE 60 MINUTOS O REFRIGERA POR 3 HORAS, HASTA QUE ESTÉN FIRMES.

7.

PARA EL GLASEADO, MEZCLA CON UN TENEDOR O UN BATIDOR DE GLOBO EL QUESO CREMA, LA MANTEQUILLA, LA CREMA PARA BATIR Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO HASTA TENER UNA MEZCLA CREMOSA Y BIEN INTEGRADA.

8.

VIERTE EL GLASEADO EN UNA MANGA PASTELERA CON UNA DUYA CIRCULAR PEQUEÑA Y COLÓCALO SOBRE CADA CUPCAKE EN FORMA DE ESPIRAL.

9.

ESPOLVOREA UN POCO MÁS DE TOPPING DE AZÚCAR CON CANELA SOBRE EL GLASEADO.

10.

¡Y LISTO YA PUEDES DISFRUTARLO! O PUEDES REFRIGERARLO HASTA QUE SEA LA HORA DEL POSTRE.