- Cheesecake de cappuccino -



INGREDIENTES

PARA EL CHEESECAKE:

340 G DE QUESO CREMA, A TEMPERATURA AMBIENTE

¹/₄ DE TAZA DE MEDIA CREMA, A TEMPERATURA AMBIENTE

³/₄ DE TAZA DE AZÚCAR

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

PARA L	A COBERTURA:	
l taza	DE CREMA PARA BATIR	
□ DE TAZA DE AZÚCAR		
VIRUTAS DE CHOCOLATE		
PROCEDIMIENTO		
PARA LA BASE		
1.	PRECALIENTA EL HORNO A 160 °C.	
2.	RECUBRE O ENGRASA TODA LA SUPERFICIE DEL MOLDE.	

2 CUCHARADAS DE POLVO DE CAPPUCCINO INSTANTÁNEO

UNA PIEZA DE HUEVO

3.	MEZCLA LAS MIGAJAS DE GALLETAS CON LA MANTEQUILLA DERRETIDA.	
4.	PRESIONA LA MEZCLA DE MIGAJAS EN EL FONDO Y LOS LADOS DEL MOLDE.	
PARA EL CHEESECAKE		
5. EN UN BOWL GRANDE, BATE EL QUESO CREMA HASTA QUE QUEDE SUAVE.		
6. AGREGA EL AZÚCAR, LA MEDIA CREMA Y EL POLVO DE CAPPUCCINO Y BATE HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADOS.		
7. ÉCHALE UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA.		
8. AGREGA LA PIEZA DE HUEVO Y REVUELVE SUAVEMENTE LA MEZCLA, HASTA QUE ESTÉN COMBINADOS.		
9. VIERTE LA MEZCLA SOBRE LA BASE EN EL MOLDE PREPARADO.		
10. HORNEA DURANTE 1 HORA, HASTA QUE LOS BORDES ESTÉN FIRMES Y EL CENTRO ESTÉ LIGERAMENTE TEMBLOROSO.		

- 11. RETIRA DEL HORNO Y DÉJALO REPOSAR 20 MINUTOS A TEMPERATURA AMBIENTE, RETIRA EL MOLDE Y CUANDO ESTÉ COMPLETAMENTE FRÍO, LLÉVALO POR 4 HORAS AL REFRIGERADOR.
- 12. EN UN BOWL, MEZCLA LA CREMA PARA BATIR JUNTO CON EL AZÚCAR HASTA OBTENER UNA TEXTURA ESPESA.
- 13. AÑADE VIRUTAS DE CHOCOLATE PARA DECORAR.
- 14. iDISFRUTA!