- Cheesecake de cappuccino -

INGREDIENTES

Para el cheesecake:

340 g de queso crema, a temperatura ambiente

¼ de taza de media crema, a temperatura ambiente

¾ de taza de azúcar

Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

2 cucharadas de polvo de cappuccino instantáneo

Una pieza de huevo

Para la cobertura:

1 taza de crema para batir

 de taza de azúcar

Virutas de chocolate

PROCEDIMIENTO

Para la base

1. Precalienta el horno a 160 ºC.

2. Recubre o engrasa toda la superficie del molde.

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 temblroso.

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. ¡Disfruta!