Evita Me



POSTRES · VEGETARIANO

Mini cheesecakes

10min · 6 raciones · 383 kcal

Ingredientes

BASE

- Galletas favoritas trituradas
- Mantequilla derretida

RELLENO

- **200g** queso crema natural de Arla
- **1** huevo
- **80ml** nata para montar
- **1** chda harina
- **20g** azúcar

TOPPINGS

- Crema de chocolate y avellana
- Crema de galleta caramelizada
- Mermelada

POR RACIÓN

Proteínas	**5,1 g**
Grasas	**28 g**
Hidratos	**27 g**
Fibra	**0,7 g**

Elaboración

BASE

1. Triturar las galletas favoritas
2. Mezclar las galletas trituradas con la mantequilla derretida
3. Añadir una cucharada de la mezcla a cada cuenquito
4. Aplastar bien para formar la base

RELLENO

5. Batir bien el queso crema con la nata para montar, el huevo, la harina y el azúcar
6. Añadir la mezcla a cada cuenquito con cuidado de no derramarla
7. Meter en la airfryer y cocinar 6 minutos a 160 grados
8. Sacar con cuidado, dejar enfriar un poco y meter en la nevera al menos 2 horas

TOPPINGS

9. Añadir crema de chocolate y avellana a algunas
10. Añadir crema de galleta caramelizada a otras
11. Derretir un poco de mermelada y dibujar corazones en las últimas

Hecho con CookNest