HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Cheesecake proteico sabor cookies

30min · 4 raciones · 128 kcal

Ingredientes

- **400 g** de queso batido
- **60 ml** de leche de soja
- **2** huevos
- Edulcorante al gusto
- **40 g** de proteína sabor cookies

POR RACIÓN

Proteínas	**20 g**
Grasas	**3,3 g**
Hidratos	**4,9 g**
Fibra	**0,3 g**

Elaboración

1. En un bol, mezclar el queso batido, un chorrito de bebida de soja, los dos huevos enteros, la proteína y edulcorante al gusto
2. Batir con la batidora hasta que no queden grumos
3. Verter la mezcla en el molde con papel de horno
4. Cocinar en la freidora de aire 20 minutos a 160 grados
5. Continuar 8 minutos a 140 grados
6. Dejar reposar al menos 4 horas

RECOMENDACIONES

Al sacarlo estará muy blando, por eso hay que dejarlo reposar al menos 4 horas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto