MURIALIDADES



POSTRES · VEGETARIANO

Mini cheesecake de Lotus

3h 1 ración

Ingredientes

- Una tarrina de queso crema de tu marca favorita
- Un chorrito de nata
- Una cucharada de azúcar
- Una cucharada de crema de Lotus
- Galletas Lotus
- Cacao para decorar

Elaboración

1. Coge un recipiente de queso y vacía una cucharada
2. Añádele un chorrito de nata, una cucharada de azúcar y otra de crema de Lotus
3. Mezcla todo bien
4. Ponle galletas Lotus, aplana y vuelve a echar crema de Lotus encima
5. Pon una galleta para decorar y mete el recipiente al frigorífico
6. Déjalo enfriar mínimo tres horas para que la galleta empape bien
7. Como toque final, puedes añadir galleta desmenuzada por encima
8. Después ya puedes disfrutar

RECOMENDACIONES

Mínimo meter tres horas al frigorífico para que la galleta se empape al máximo. El creador la dejó toda la noche y el resultado fue espectacular.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MURIALIDADES
cooknest.app/@murialidades · Instagram @murialidades