Mini cheesecakes de navidad



Consejo del chef

Finalmente espolvorear coco rallado sobre la nata.

Raciones para 8

- ❑ Galletas de chocolate
- ❑ Mantequilla
- ❑ Queso crema
- ❑ ½ **Taza** Azúcar
- ❑ **2** Huevos
- ❑ ½ **Taza** Creme fraiche
- ❑ ¼ **Taza** Nata para montar
- ❑ **1 Cdita** Extracto de vainilla
- ❑ Fresas
- ❑ **1 +** ½ Nata para montar
- ❑ ¼ Azúcar glass
- ❑ Coco rallado

1. Triturar la galleta de chocolate junto a la mantequilla fundida. Rellenar un molde con papeles de magdalena y agregar un par de cucharadas de la mezcla de galleta y presionar para que quede compacto.

2. Mezclar el queso crema y el azúcar. Añadir el resto de ingredientes (huevos, creme fraiche, nata para montar y el extracto de vainilla)

3. Rellenar los moldes de magdalena y hornear durante 20 minutos a 180ºC y dejar enfriar completamente antes de decorar.

4. 4. Batir la nata junto al azúcar glas y rellenar una manga pastelera. Retirar el papel de magdalena antes de decorar las tartitas con la nata montada. Colocar una fresa en el centro y decorar la punta con un toque de nata.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mini-christmas-cheesecakes/