



## 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 180°C y dejar enfriar completamente antes de decorar.
- 4** 4. Batir la nata junto al azúcar glass 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/>

