

# Cheesecake de Nutella



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/cheesecake-de-nutella>

## Preparación

En un tazón mediano, mezcle las galletitas Óreo trituradas y la manteca derretida. Divida la mezcla en vasos individuales para servir y prensar en el fondo para formar una capa de corteza. En un tazón grande, con una batidora eléctrica, batir el queso crema hasta que esté suave y agregar la Nutella. Agregar la vainilla y mezcle para combinar. Usando una espátula de goma, incorporar la crema batida hasta que esté bien mezclado.

Uniformemente vierta la mezcla a cucharadas en los vasos individuales. Cubra con papel plástico y refrigere por lo menos 2 horas antes de servir. Si lo desea, decore con crema batida adicional, virutas de chocolate, y/o avellanas tostadas y picadas.



## Ingredientes

- 12 Galletitas Óreo
- 3 cucharada/s Manteca derretida
- 250 gramo/s Queso Crema
- 2/3 taza/s Nutella
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 200 cc. Crema de leche batida

## Categorías

Todo el año, Económico, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces