

# Cheesecake de piña sin cocción



**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-pina-sin-coccion>

## Preparación

En un tazón mediano, mezcle las galletitas trituradas, el azúcar y la manteca derretida. Divida la mezcla en vasos individuales y presione el fondo para formar una capa de corteza. En un tazón grande, con una batidora eléctrica, batir el queso crema y el azúcar en velocidad media-alta hasta que la mezcla esté suave y cremosa. Agregar la piña y la esencia de vainilla y mezcle para combinar, raspando los lados del tazón si es necesario. Reparta la mezcla en los vasos preparados. Cubra con papel plástico y refrigere por lo menos 3 horas antes de servir. Decore con crema batida y piña fresca; si desea agregarla.

### ▣ **Tip para la receta**

La cantidad de azúcar en el relleno va a depender del dulzor de la piña.



## Ingredientes

- Para la base: 3/4 taza/s Galletitas trituradas
- 1 cucharada/s Azúcar
- 2 cucharada/s Manteca derretida
- Para el relleno: 250 gramo/s Queso Crema
- 3 cucharada/s Azúcar
- 340 gramo/s Puré de Piña
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 225 cc. Crema de leche batida

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Familia, Una cocinera experta, Postre, Dulces