

Mini cheesecake de dulce de leche



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 25min , Número de porciones: **5**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mini-cheesecake-de-dulce-de-leche>

Preparación

Para la base, triturar las galletitas de chocolate en la procesadora. Agregar de a poco manteca derretida hasta poder formar una pasta cuando presiona la mezcla con la mano. Disponer la preparación en el fondo de un moldecito desmontable enmantecado y enharinado. Reservar. Para el relleno, mezclar los huevos con la fécula de maíz. Aparte mezclar el dulce de leche, el queso crema y la crema de leche. Añadir esta mezcla a la de huevos y fécula. Volcar la preparación en la base de galletitas preparadas. y cubrir con papel manteca. Cocinar en horno a 140°C durante una hora. Deje enfriar y disfrute!! Fuente: Revista Maru



Ingredientes

- 300 gramo/s Dulce de leche repostero
- 300 gramo/s Queso Crema
- 75 cc. Crema de leche
- 1 cucharada/s Fécula de maíz
- 3 Huevos
- 1 paquete/s Galletitas de chocolate
- 1 poco Manteca

Categorías

Un día normal, Argelina, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces