

Mini cheesecake de galletitas oreo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: **30**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mini-cheesecake-de-galletitas-oreo>

Preparación

Precaliente el horno a 135°C. En una fuente para hornor, rocíe un poco de aceite en aerosol y coloque los moldes de papel para muffins. Coloque 1 galleta entera en el fondo de cada moldecito (30 en total). Aparte, con una batidora eléctrica a velocidad media, bata el queso crema hasta que esté suave. Poco a poco agregue el azúcar y bata hasta que se mezclen. Vierta la esencia de vainilla, luego los huevos batidos, un poco a la vez, batiendo para combinar. Agregue la crema y sal.

Revuelva y agregue finalmente el resto de las galletitas (12 restantes) trituradas a mano.

Distribuir la masa entre los moldecitos con las galletitas que había preparado anteriormente, llenando cada uno casi hasta arriba. Hornee, rotandolos a medio camino, hasta que el relleno se afirme, unos 22 minutos.

Trasladelos a una rejilla de alambre y deje enfriar completamente. Refrigerar por lo menos 4 horas. Retire los moldes antes de servir.

Ingredientes

- 42 Galletitas Óreo
- 800 grs. Queso Crema
- 1 taza/s Azúcar
- 1 cucharada/s Esencia de vainilla
- 4 Huevos grandes
- 1 taza/s Crema de leche
- 1 cantidad mínima Sal

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Postre, Dulces

