

Minitarta de cheesecake de fresas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 10min , Número de porciones: 8

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

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/minitarta-de-cheesecake-de-fresas>

Preparación

Mezcle la cecina, el azúcar y el extracto de vainilla con una batidora eléctrica en un glaseado fino hasta que todo esté completamente combinado. Llene la bolsa de hielo o una bolsa común con la crema. Corte un extremo de la bolsa y decore 16 galletas con la crema. Triture las tres galletas restantes. Decoramos los pasteles resultantes con las galletas trituradas. Añadiremos los caramelos de gelatina sobre fresas como una decoración para los niños, y finalmente cortaremos las fresas por la mitad que decorarán todas las tartas a su gusto.

Tip para la receta

Como mejora también podemos añadir chocolate derretido como el glaseado para tartas.

Ingredientes

- 8 unidad/es Fresas-Frutillas
- 16 unidad/es Galletitas redondas
- 250 gramo/s Queso gervais
-
-
-
- 1/4 taza/s Azúcar
-
-
- 1 paquete/s Caramelo de gelatina
- 1 gota Esencia de vainilla

Categorías

Cumpleaños, Verano, Comida para todos los días, Para/con niños, Postre

