

Pastelitos San Valentín



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 6hrs. 0min

Tiempo total: 6hrs. 35min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastelitos-san-valentin>

Preparación

Primeramente, preparar la base de galleta de los pastelitos. Picar muy bien las galletas y mezclarlas con una crema hecha fundiendo la manteca y el azúcar. Integrando estos ingredientes, se logra una pasta arenosa que deberá ser mantenida en la heladera mientras se realiza el resto del postre. Por otro lado, batir muy bien el queso con el azúcar, la sal, la vainilla y el jugo de limón. Mezclar con la batida y unas cuantas galletas picadas. Tomar unos moldecitos o vasos pequeños y en el fondo poner la base de galleta que estaba refrigerada. Sobre ella, verter la crema de queso realizada. Refrigerar unas 6 horas. Pasado el tiempo, desmoldar con la ayuda de agua caliente o un cuchillo. Decorar con crema batida y adornamos con galletas mino oreo.



Ingredientes

- 1 1/2 taza/s Galletitas Óreo
- 1/4 taza/s Azúcar negra
- 7 cucharada/s Manteca
- 2 taza/s Crema de leche
- 2 taza/s Queso Crema
- 2/3 taza/s Azúcar impalpable
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 cucharada/s Jugo de limón
- 2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 3/4 taza/s Galletitas Óreo
- 1 poco Crema de leche batida
- 1 taza/s Galletitas Mini Óreo

Categorías

Día de San Valentín, Primavera, Verano, Todo el año, Costosa, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Postre, Desayuno, Snacks, Otro, Dulces

