

## - Cheesecake de cappuccino -



### INGREDIENTES

PARA EL CHEESECAKE:

340 G DE QUESO CREMA, A TEMPERATURA AMBIENTE

¾ DE TAZA DE MEDIA CREMA, A TEMPERATURA AMBIENTE

¾ DE TAZA DE AZÚCAR

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

2 CUCHARADAS DE POLVO DE CAPPUCCINO INSTANTÁNEO

UNA PIEZA DE HUEVO

PARA LA COBERTURA:

1 TAZA DE CREMA PARA BATIR

1/2 TAZA DE AZÚCAR

VIRUTAS DE CHOCOLATE

## PROCEDIMIENTO

PARA LA BASE

1. PRECALIENTA EL HORNO A 160 °C.
2. RECUBRE O ENGRASA TODA LA SUPERFICIE DEL MOLDE.

3. MEZCLA LAS MIGAJAS DE GALLETAS CON LA MANTEQUILLA DERRETIDA.
4. PRESIONA LA MEZCLA DE MIGAJAS EN EL FONDO Y LOS LADOS DEL MOLDE.

#### PARA EL CHEESECAKE

5. EN UN BOWL GRANDE, BATE EL QUESO CREMA HASTA QUE QUEDE SUAVE.
6. AGREGA EL AZÚCAR, LA MEDIA CREMA Y EL POLVO DE CAPPUCCINO Y BATE HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADOS.
7. ÉCHALE UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA.
8. AGREGA LA PIEZA DE HUEVO Y REVUELVE SUAVEMENTE LA MEZCLA, HASTA QUE ESTÉN COMBINADOS.
9. VIERTE LA MEZCLA SOBRE LA BASE EN EL MOLDE PREPARADO.
10. HORNEA DURANTE 1 HORA, HASTA QUE LOS BORDES ESTÉN FIRMES Y EL CENTRO ESTÉ LIGERAMENTE TEMBLOROSO.

11. RETIRA DEL HORNO Y DÉJALO REPOSAR 20 MINUTOS A TEMPERATURA AMBIENTE, RETIRA EL MOLDE Y CUANDO ESTÉ COMPLETAMENTE FRÍO, LLÉVALO POR 4 HORAS AL REFRIGERADOR.

12. EN UN BOWL, MEZCLA LA CREMA PARA BATIR JUNTO CON EL AZÚCAR HASTA OBTENER UNA TEXTURA ESPESA.

13. AÑADE VIRUTAS DE CHOCOLATE PARA DECORAR.

14. ¡DISFRUTA!