

# Mini cheesecakes (Bakemania )



Ingredientes:

Para la masa

- 100 gr más o menos de galletas *Digestive o María*
- 1 cucharada de azúcar
- 5 cucharadas de mantequilla (Ur/Ar: manteca) derretida

Para la crema

- 450 gr. de queso tipo Philadelphia
- 130 gr. de azúcar
- una pizca de sal
- 2 huevos grandes a temperatura ambiente
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1/2 cucharada de ralladura de limón
- 120 ml. de queso batido

Preparación

La masa:

1. Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla derretida y el azúcar.
2. Mezclar todo muy bien y amasar hasta que la consistencia sea compacta y uniforme, como si fuese arena húmeda y pudiéramos hacer una bola.
3. Colocar en el fondo de cada papelito de cupcake o en el fondo de cualquier otro molde que luego podamos desmoldar.
4. Llevar al frigo mientras hacemos la crema.

La crema:

1. Ponemos el queso crema en una batidora eléctrica y batimos un poco para que se ponga más cremoso.
2. Añadimos el azúcar y la sal y seguimos batiendo
3. Agregamos los huevos uno a uno y batimos tras cada incorporación.
4. Ponemos la vainilla, la ralladura de limón y el queso batido y batimos para que quede todo incorporado.
5. Sacamos nuestras bases de galleta del frigo y colocamos la crema en cada papelito o recipiente desmoldable.
6. Llevamos al horno durante 22 minutos.
7. Dejamos enfriar y llevamos a la nevera cubriéndolas con papel film.
8. Dejamos unas cuantas horas (8 aprox).

NOTA: Una vez las vayamos a comer, se pueden decorar con un poco de mermelada de fresa, frambuesa, arándanos o chocolate.