Mini cheesecake

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 cucharada de maicena
- 250 g de queso de untar
- 100 ml de yogur natural azucarado
- 70 g de azúcar glas
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 14 galletas Oreo

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 160º C y en un molde para muffins ponemos 12 cápsulas para magdalenas. Ponemos una galleta en cada una. Rompemos las galletas restantes en cuartos y reservamos. Mezclamos el queso, el yogur, el azúcar, los huevos y la vainilla; hasta que esté integrado. Tamizamos la harina de maíz y la añadimos a la mezcla. Ponemos unas 3 cucharadas generosas de la mezcla sobre cada una de las galletas y encima, uno de los trozos de galleta que habíamos reservado. Horneamos 20 minutos y apagamos el horno. Dejamos la puerta entreabierta (30 minutos). Retiramos del horno y dejamos enfriar 20 minutos sobre una rejilla. Luego los metemos en el frigorífico 2 horas.