

- MINI CHEESECAKE DE LIMÓN -



INGREDIENTES

- 4 cucharadas de almendras molidas
- 2 tazas de crema
- 1 taza de queso crema
- 2 cucharadas de gelatina sin sabor
- 3 cucharadas de azúcar
- Jugo de 1 limón
- Colorante amarillo
- Un chorrillo de Vainilla Molina

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla en un bowl la crema, el queso, la gelatina sin sabor, el jugo de limón y el azúcar.
2. Lleva al microondas por 1 minuto y mezcla.
3. Repite este proceso hasta que todo este bien integrado.
4. En 4 vasitos pequeños coloca 1 cucharada de almendras molidas, vierte la mezcla de queso hasta casi llenarlos.
5. Pinta el resto de la mezcla con el colorante amarillo y termina de rellenar los vasos.
6. Refrigera durante 20 min.
7. Adorna con limón y menta.