

- Matcha cheesecake -



INGREDIENTES

Costra

1 TAZA DE GALLETAS MARÍAS MOLIDAS

3 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA

Relleno de queso

1 PAQUETE DE QUESO CREMA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA

3 CUCHARADAS DE POLVO DE MATCHA

1 TAZA DE CREMA MONTADA

PROCEDIMIENTO

1. MEZCLA LAS GALLETAS CON LA MANTEQUILLA Y PRESIONA SOBRE UN MOLDE PARA PAY.
2. EN UN BOWL GRANDE MEZCLA EL QUESO CON EL AZÚCAR, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y EL POLVO DE MATCHA.
3. BATE HASTA QUE QUEDE UNA CONSISTENCIA HOMOGÉNEA.
4. INCORPORA LA CREMA BATIDA A LA MEZCLA DE QUESO.
5. AGREGA ESTA CREMA A LA BASE DEL PAY Y REFRIGERA HASTA QUE ESTÉ FIRME.
6. ESPOLVOREA CON POLVO DE MATCHA Y SIRVE.