

# Cheesecake A Pura Dulzura



## Ingredientes

**Azúcar:** 2 y 1/2 cda

**Galletas trituradas:** 4 cdas

**Mantequilla derretida:** 1 cda

**Queso Crema:** 4 cdas

**Extracto de vainilla:** c/n

**Huevo:** 1 unidad

**Mermelada a gusto:** c/n

**Yogur natural:** 2 cdas

## Preparación de la Receta

- Engrasar con *mantequilla* el interior de una taza apta para microondas.
- Triturar las galletas, mezclar con *mantequilla* derretida y verter la mezcla en la base de la taza.
- En un bol mezclar el *huevo*, el queso, el *yogur*, el azúcar y la vainilla.
- Mezclar bien hasta deshacer por completo los grumos.
- Verter la masa dentro de la taza, sobre la galleta.
- Tapar la taza con una servilleta e introducir en el microondas durante 20 segundos.
- Abrir el microondas y volver a cocinar otros 20 segundos.
- Volver a abrir el microondas y cocinar por 20 segundos
- Deja enfriar a temperatura ambiente durante algunos minutos y dar vuelta sobre un plato.
- Decorar con la mermelada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-a-pura-dulzura>