

Cheesecake de yogurt

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cheesecake de yogurt

Queso cottage: 1/4 Taza

Granola en polvo: 1/3 Taza

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Yogurt ligth: 1 Taza

Gelatina sin sabor: 20 grs.

Manteca derretida: 2 cdas.

Queso crema light: 40 g

Azucar: 6 cdas.

Claras de huevo: 2 Unidades

Varios

Frutas frescas: Cantidad deseada

Canela En Polvo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Hidrate la *gelatina* en agua tibia.
- En una licuadora coloque el yogurt, el queso cotagge, el queso *crema*, y la vainilla.
- Licúe hasta integrar.
- Bata las claras de *huevo* con el azúcar hasta formar picos suaves.
- En un bowl, mezcle la *gelatina* hidratada con la mezcla de quesos.
- Agregue en forma envolvente las claras batidas.
- Mezcle la granola en polvo con la *manteca* derretida.
- Forre con papel aluminio 4 moldes circulares y cubra las bases de los moldes por dentro con la granola.
- Rellene con la preparación y lleve a la heladera hasta enfriar y desmolde.

Presentación

- Sirva en platos y decore con frutas frescas y canela en polvo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-de-yogurt>