

# Cheesecake Light sin Horno



## Ingredientes

**Fresas:** 100 Gramos

**Galletas de Avena:** 200 Gramos

**Leche Evaporada:** 200 Gramos

**Queso batido:** 400 Gramos

**Menta:** c/n Hojas

**Frutos rojos:** 100 Gramos

**Gelatina:** 3 Hojas

**Mantequilla derretida:** 1 cda

**Stevia líquida:** 2 cdas

**Yogurt griego natural:** 200 Gramos

## Preparación de la Receta

- Hacer una base en un molde desmontable con la galleta molida y la *mantequilla* derretida
- Tiene que quedar como "arena húmeda".
- Unir la leche evaporada -dejar un poquito para disolver la gelatina- con la *stevia* al yogurt y luego al queso con movimiento envolventes
- Añadir la *gelatina* hidratada y disuelta en un poco de leche evaporada caliente.
- Dejar enfriar entre 3 y 4 horas en la nevera, desmoldar y servir con frutos rojos y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-light-sin-horno>