

CHEESECAKES INDIVIDUALES DE ARÁNDANO

ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES:

- 14 galletas María
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
- 3 cucharadas de azúcar morena
- pizca de sal
- 2 ½ tazas de arándanos frescos o congelados
- jugo de medio limón
- 2 cucharadas de agua fría
- ½ taza de azúcar granulada fina
- 1 cucharada de maicena mezclada con 2 cucharadas de agua fría
- (2) paquetes de 8 onzas de queso crema
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ¾ taza de azúcar en polvo
- ¾ taza de crema para batir (35%)
- Ralladura de limón

UTENSILIOS:

- bolsa Ziplock bag
- tazones medianos y grandes
- Rodillo
- Espátula
- Tazas y cucharas medidoras
- Olla mediana
- Fuede (batidor de mano)
- 3 cucharitas



INSTRUCCIONES:

1. Poner las galletas en un tazón grande y triturar hasta formar migajas usando el extremo de un rodillo. Mezclar la mantequilla derretida, el azúcar morena y una pizca de sal hasta que estén bien combinados. Dejar de lado.
2. Colocar los arándanos, el jugo de limón y el azúcar granulada en un sartén y calentar suavemente hasta que los arándanos empiecen a deshacerse y la mezcla esté caliente. Mezclar la maicena, que ya ha sido combinada con agua fría (para no romper demasiado los arándanos) y calentar, mientras se revuelve por otros 30 segundos hasta que la mezcla de arándanos se haya espesado. Apagar el fuego y dejar enfriar.
3. Colocar el queso crema en un tazón y mezclar con un batidor de mano hasta que el queso crema se haya alcanzado una consistencia suave.
4. Agregar el extracto de vainilla y el azúcar glass, luego bata de nuevo hasta que se combinen.
5. Batir la crema en un recipiente aparte hasta que espese, pero aún esté suave.
6. Colocar la crema batida junto con el queso crema y revolver suavemente para combinar.
7. Agregar 3 cucharadas de la mezcla de migas de galleta en el fondo de un vaso corto y empujar hacia abajo con una cuchara o el extremo de un pequeño rodillo. Sobre esto, agregar 2 cucharadas colmadas de la mezcla de queso crema y nivelarlo. Por último, agregar 2 cucharadas de la mezcla de arándanos.
8. Repetir con los vasos restantes, luego cubrir con un poco de ralladura de limón. Refrigerar hasta que estén listos para servir.

Caricatura:

[supercoloring.com](https://www.supercoloring.com)

PARA VER LA RECETA PASO A PASO, VISITAR [LASFOODIES.COM](https://www.lasfoodies.com)