

PANQUECITOS DE CHEESECAKE DE SNICKERS. RECETA

PANQUECITOS DE CHEESECAKE DE SNICKERS.



<?xml version="1.0"?> TIEMPO 35 minutos INGREDIENTES 9 artículos

RINDE

12 porciones

Se agregan trozos de SNICKERS a la clásica masa del cheesecake y se hornean para obtener una delicia que entusiasmará a todos.

COMPARTIR

- Pinterest (se abre en una ventana nueva)
- Facebook (se abre en una ventana nueva)
- Twitter (se abre en una ventana nueva)
- Download (se abre en una ventana nueva)
- Print (opens in same window)

INGREDIENTES

- 12 galletas redondas tipo wafer de chocolate
- 12 oz de queso crema en barra y a temperatura ambiente
- 1/3 de taza de azúcar de mesa
- Pizca de sal
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 3 cucharadas de crema agria
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 SNICKERS Original (de 48 g cada uno) picados

PRODUCTOS UTILIZADOS



SNICKERS 48 g

VER DETALLES.
COMPRAR.

INSTRUCCIONES.

1. 1

Precalienta el horno a 325 °F. Cubre 12 moldes para muffins estándar con papel para hornear; coloca 1 galleta en el fondo de cada molde. Ponlas aparte.

2. 2

Con una batidora eléctrica, batir el queso crema, el azúcar y la sal hasta que esté suave y esponjosa. Bate el huevo hasta que se mezclen; añada la crema agria y la vainilla. Incorporar la mitad de los SNICKERS picados. Colocar una cucharada de manera uniforme sobre cada galleta.

3. 3

Hornea de 20 a 25 minutos o hasta que esté bien horneado. Espolvorea la parte superior con el resto de SNICKERS picados. Deja enfriar durante 30 minutos. Refrigera por lo menos 4 horas o hasta que se enfríe completamente.

4. 4

Consejo : También puedes sustituir las galletas de vainilla por galletas tipo wafer de chocolate.

MÁS RECETAS COMO ESTA.



PALOMITAS DULCES Y SALADAS CON SNICKERS.

Tiempo de preparación

5 minutos

Ingredientes

6 artículos

VER DETALLES.



POSTRECITOS DE ÁRBOL DE NAVIDAD CON SNICKERS.

Tiempo de preparación

30 minutos

Ingredientes

8 artículos

VER DETALLES.



PASTEL DE CREPAS CON SNICKERS.

Tiempo de preparación

40 minutos

Ingredientes

14 artículos

VER DETALLES.

Source URL: https://www.snickers.mx/recipes/panquecitos-de-cheesecake-de-snickers