PANQUECITOS DE CHEESECAKE DE SNICKERS.
RECETA

PANQUECITOS DE CHEESECAKE DE SNICKERS.



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.

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

INSTRUCCIONES.

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. 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. 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. 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

POSTRECITOS DE ÁRBOL DE NAVIDAD CON SNICKERS.

Tiempo de preparación

30 minutos

Ingredientes

8 artículos



PASTEL DE CREPAS CON SNICKERS.

Tiempo de preparación

40 minutos

Ingredientes

14 artículos

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