

MINI CHEESECAKES DE MANJAR Y MANTEQUILLA DE MANÍ



Categoría: Postres

Creada en 2021-09-06
 Cualificada por Supercook CL
 Sugerida por Kitchen Center
 El tiempo total de preparación: 05:30 Minutos

Apta para máquina:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 18 RACIONES

250 gramos	galletas de caramelo (o a elección)
130 gramos	mantequilla sin sal, en cubos y a temperatura ambiente
200 mililitro	crema fresca
400 gramos	queso crema, a temperatura ambiente y en trozos
100 gramos	azúcar flor
50 gramos	manjar
50 gramos	mantequilla de maní
150 gramos	chocolate negro en trozos (para el ganache)
150 mililitro	crema (para el ganache)
20 gramos	mantequilla (para el ganache)
30 gramos	coco en escamas o rallado (para decorar)

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).