



Cheesecake de yogurt coco vainilla



Categoría:
desayuno



Porciones:
6 personas



Dificultad:
Media



Duración:
75 Minutos



Ingredientes

Para la base: 2 cucharadas de granola.

Relleno: 60 gr. de yogurt coco vainilla Mulai
50 gr. de ricotta

Topping: 3 cucharadas de mermelada sin
azúcar de tu preferencia.



Pasos para la preparación

- 1.** En vasitos o en un molde para postre colocar de fondo la granola que quede bien compacta.
- 2.** Mezcla el yogurt de coco vainilla Mulai con la ricotta, hasta lograr cremosidad e incorporar al molde.
- 3.** Para la cobertura, puedes hacer tu propia mermelada triturando la fruta, incorporándola en una olla pequeña con 2 tazas de agua y edulcorante, revolviendo a fuego lento.
- 4.** Una vez esté fría la mermelada la colocas como topping del cheesecake, puedes consumir al momento o refrigerarlo por 1 hora.

