COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Cheesecake de chocolate y yogur en freidora de aire: el postre cremoso que arrasa en redes

Receta para 6 porciones

Preparación: 15 min
Total: 40 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 200 gramos Queso crema
- [ ] 2 unidades Yogur natural
- [ ] 2 unidades Huevo
- [ ] 100 gramos Azúcar
- [ ] 100 gramos Chocolate negro
- [ ] 1 cucharadita Esencia de vainilla
- [ ] 1 cucharadita Harina
- [ ] 1 cucharada Cacao puro en polvo
- [ ] para la base Galletas (base)
- [ ] 50 gramos Mantequilla

PREPARACIÓN

1. Primero, tritura las galletas hasta obtener una textura fina y mézclalas con la mantequilla derretida. Coloca esta mezcla en el fondo de un molde apto para freidora de aire, presionando bien para formar la base. Reserva en la nevera mientras preparas el relleno.

2. Derrite el chocolate en el microondas o al baño maría, removiendo cada pocos segundos para evitar que se queme. Déjalo templar unos minutos antes de mezclarlo con el resto de ingredientes.

3. En un bol grande, bate el queso crema junto con el azúcar hasta que quede una mezcla suave y sin grumos. Añade los yogures, los huevos, la vainilla y el cacao en polvo. Por último, incorpora el chocolate derretido y remueve bien hasta que todo quede perfectamente integrado.

4. Vierte la mezcla sobre la base de galletas y coloca el molde dentro de la freidora de aire. Cocina a 160 °C durante unos 25 minutos. Comprueba que el centro esté casi cuajado, pero con un ligero

movimiento; terminará de asentarse al enfriar.

---

5. Deja enfriar completamente antes de desmoldar. Lo ideal es meterlo en la nevera durante al menos 3 horas (o toda la noche) para que adquiera la textura perfecta de cheesecake.