COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tostadas de cheesecake

Receta para 2 tostadas

Preparación: 5 min
Total: 20 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 2 rebanadas Pan de molde
- [ ] 1 huevo Huevo
- [ ] 1 cdta Esencia de vainilla
- [ ] 1 cda Yogur
- [ ] 2 cdas Queso crema

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, cogemos dos rebanadas de pan de molde si puede ser algo más gruesas que las habituales y con la ayuda de una cuchara hacemos un hueco.

2. Precalentamos la freidora de aire 5 minutos a 170 grados.

3. Preparamos nuestra mezcla de huevo, esencia de vainilla, yogur y queso crema en un pequeño bol. Y mezclamos hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.

4. Rellenamos los huequitos hechos en las tostadas evitando que sobresalga la mezcla del relleno.

5. Después del relleno nos falta colocar nuestros toppings favoritos. En nuestro caso, hemos añadido en la primera tostada una cucharadita de crema de cacahuete y frutos rojos. La segunda tostada hemos puesto un poquito de mermelada de albaricoque y también frutos rojos.

6. Ya las podemos colocar en la freidora de aire y las dejamos 10 minutos a 170 grados. También puedes prepararlas en el horno, si lo haces, añade entre 3 y 5 minutos más. Recuerda precalentarlo previamente también.

---

7. Solo nos queda servir, dejar templar unos 3 minutitos y a disfrutar! ¡Qué aproveche!