

VASITOS
de cheesecake de Baileys
SIN HORNO



Ingredientes para 4 vasitos:
4 galletas de speculoos (Lotus)
90 ml de Baileys
200 gr de queso de untar
60 gr de azúcar
1 yogur griego
2 hojas de gelatina

Preparación:

Ponemos a hidratar en agua fría la gelatina, reservamos.

En un bol batimos el queso de untar junto con el yogur griego y el azúcar.

Calentamos unos segundos el Baileys en el microondas y añadimos las hojas de gelatina escurrida. Esta mezcla la incorporamos a la masa de queso y mezclamos hasta obtener una masa homogénea.

En el fondo de cada vasito ponemos una galleta de speculoos triturada y rellenamos con la mezcla de queso al Baileys.
Refrigeramos mínimo 4 horas.

[Con las zarpas en la masa](#)