

## BARRITAS DE CHEESECAKE DE YOGURT GRIEGO CON FRESAS

Tiempo de preparación: 20 minutos  
Tiempo de cocción: 50 minutos  
Tiempo en refrigeración: 3 horas mínimo  
Salen 12 barras



### Ingredientes

#### **Para hacer el crust:**

- 20 Galletas Maria
- 3 cucharadas de mantequilla amarilla, derretida

#### **Relleno de queso:**

- 6 onzas de queso crema bajo en grasa, temperatura ambiente
- 6 onzas de yogurt griego natural sin grasa o al 2 %
- 1/3 taza de azúcar granulada
- 1 huevo
- 1 clara de huevo
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de harina para todo uso
- Pizca de sal

#### **Relleno de fresas:**

- 4 onzas de fresas frescas
- 3 cucharadas de azúcar granulada (usar 4 si las fresas no son muy dulces)
- 1 taza de yogurt griego natural al 2% grasa
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

### Instrucciones:

#### **Para hacer el crust:**

1. Precalienta el horno a 350° F (350° C) y cubre una molde para hornear de 8x8 pulgadas con dos hojas de papel de hornear creando un cabestrillo para que las barras sean fáciles de quitar. Rocía ligeramente con aceite en aerosol, dejar aparte.
2. En tu procesador de comida, agrega las galletas y pulsa hasta que las galletas estén finamente molidas. Agrega la mantequilla derretida y procesa nuevamente hasta que las migas se humedezcan.

3. Vierte la mezcla en el molde para hornear preparado y usa tus manos o el fondo de un vaso para presionarlos firmemente en una capa uniforme. Hornea hasta que los bordes comiencen a dorarse, unos 5-7 minutos. Retira del horno y deja enfriar mientras haces el relleno.

***Para hacer el relleno de queso:***

1. Limpia y seca el recipiente del procesador de alimentos, luego agrega el queso crema, el yogurt griego, el azúcar, la vainilla y la sal, pulsa hasta que quede cremoso, raspando los lados del recipiente según sea necesario.
2. Agrega el huevo y la clara de huevo, pulsar hasta que esté completamente incorporado; incorpora la harina y vuelve a pulsar hasta que se vea todo bien mezclado.
3. Vierte la mezcla del relleno sobre el crust y hornea hasta que el centro esté casi firme, pero todavía se mueve ligeramente cuando se agita el molde, unos 25-30 minutos.

***Para hacer el relleno de fresas:***

1. Limpia y seca el recipiente del procesador de alimentos y agrega las fresas y el azúcar. hacer puré hasta que quede suave, agrega el yogurt griego y la vainilla y vuelve a hacer puré.
2. Retira el cheesecake del horno y vierte el relleno de fresa sobre el cheesecake asegurándote de cubrirlo por completo. Regresa al horno y hornea hasta que la cobertura esté lista, aproximadamente 15-20 minutos.
3. Transfiere el cheesecake con todo el molde para hornear a una rejilla y deja que se enfríen por completo. Una vez que se enfríen, coloca el molde en el refrigerador para que se enfríe y se asiente, al menos 3 horas o mejor aún toda la noche.
4. Una vez enfriado, levanta el cheesecake del molde y cortarlo en 12 pedazos, decorar cada barrita con la mitad de una fresa y luego listo para disfrutarlos.

**Notas:**

\* Guardar las barritas siempre en el refrigerador y sacarlas hasta que se vaya a servir.