

ESPRESSO MARTINI CHEESECAKE

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo enfriando: 2 horas (mínimo)
Salen de 4 a 6 porciones

Ingredientes:

- 120 gr. (4.25 gr.) de galletas de chocolate de tu elección
- 1 taza de yogur griego natural
- 1 taza de queso cottage entero
- 1/3 taza de jarabe de arce puro, **ver nota**
- 1/4 taza de cacao en polvo
- 1 cucharada de café instantáneo
- 4 cucharadas de licor de café, opcional
- Chocolate rallado
- Tres granos de café

Instrucciones:

1. En el recipiente de tu procesador de alimentos, agregar las galletas de chocolate molidas y mezclar hasta obtener un polvo fino, dejar aparte.
2. Limpiar el recipiente del procesador y agregar el yogurt griego, el queso cottage, el jarabe de arce, el cacao en polvo, el café instantáneo y el licor de café, si vas a utilizar, procesar solo durante 10 a 12 segundos. *Si procesas demasiado, obtendrás una textura de sopa.*
3. Distribuir uniformemente las galletas trituradoras sobre las copas de martini o los vasitos donde vayas a servir el martini, presionar firmemente con una cuchara.
4. Agregar el relleno sobre las galletas de chocolate, decorar con chocolate y tres granos de café para la salud, la prosperidad y la felicidad.
5. Colocarlos en el refrigerador durante un mínimo de 1 a 2 horas para que se asiente y luego a disfrutar y ser feliz.



Notas:

*El jarabe de arce se puede sustituir por miel, agave, azúcar de coco o azúcar de caña. El sabor del postre no es muy dulce, ajustarlo a tu preferencia o el de las personas a quien lo vayas a servir.

*Los martinis los puedes preparar el día antes de que los vayas a servir, para que los sabores se asienten mejor y tengan mejor textura.

*Si te sobran postres, los puedes guardar en el refrigerador y cubrirlos con papel film transparente hasta por 3 días.

www.unapizcadeluna.com