

Receta de Cheesecake de Nutella sin Horno

08 Dic 2015



Buenos días a tod@s, para celebrar el día de la **Inmaculada** os dejo la receta de este rico postre y con ella quiero felicitar a todas nuestras seguidoras que así se llaman y espero que os guste este riquísimo **Cheesecake de Nutella**.

Ingredientes

- Nutella (400grs)
- Galletas tipo digestive (250grs)
- Mantequilla (25grs)
- Queso mascarpone (500grs)
- Leche evaporada (cinco cucharadas)
- Avellanas tostadas o Nueces (75grs)

Modo de Preparación

1. Triturar bien las galletas y mezclar con la mantequilla
2. Colocar la mezcla bien aplastada en un molde y guardarla en el frigorífico
3. Mezclar el queso mascarpone con la leche evaporada y poco a poco ir agregando la nutella
4. Añadir la mitad de las avellanas o nueces y dejar el resto para decorar
5. Verter la mezcla sobre las galletas y dejar en el frigorífico unas horas
6. Decorar con las almendras o avellanas, desmoldar y servir fresquito y si os gusta acompañarlo de helado de vainilla o nata y....buen provecho!!!