

@emprende\_dulcemente

# Cheesecake de Fresa en Vaso: Postre Sin Horno Fácil y Delicioso

Prepara un cheesecake en vaso con capas de galleta crujiente, relleno cremoso y un toque frutal de fresas frescas. Ideal para emprender un pequeño negocio de postres caseros.

Emprende Dulcemente

# Ingredientes y Preparación

@emprende\_dulcemente

## Ingredientes (para 6 vasos medianos)

### Base:

- 1½ taza de galletas tipo María trituradas
- ¼ taza de mantequilla derretida

### Relleno:

- 300 g de queso crema (a temperatura ambiente)
- 1 taza de crema para batir (fria)
- ½ taza de azúcar glass
- 1 cdta de esencia de vainilla

### Capa de fresa:

- 1 taza de fresas frescas o congeladas
- 3 cdas de azúcar
- 1 cdta de jugo de limón
- 1 cdta de maicena disuelta en 2 cdas de agua (opcional)



Emprende Dulcemente

## Preparación

1. Mezcla las galletas trituradas con la mantequilla derretida. Coloca una capa en el fondo de cada vaso, presionando ligeramente. Refrigerá mientras preparás el relleno.
2. Bate el queso crema con el azúcar glass y la vainilla hasta obtener una mezcla suave. En otro recipiente, bate la crema para batir hasta punto chantilly. Incorporá la crema batida al queso con movimientos envolventes para no perder aire.
3. Para la capa de fresa, calienta las fresas con azúcar y limón en una olla pequeña durante 5-7 minutos. Si deseas una consistencia más espesa, añade la maicena disuelta y cocina 1-2 minutos más. Deja enfriar completamente.
4. Arma los vasos colocando el relleno cremoso sobre la base de galleta. Añade una cucharada de la mezcla de fresas encima. Puedes repetir las capas si el tamaño del vaso lo permite.

**Consejo para venta:** Usa vasos transparentes con tapa y añade una etiqueta con tu logo. Considera ofrecer versiones con otras frutas como mango, maracuyá o frutos rojos para ampliar tu catálogo.

@emprende\_dulcemente