

CHEESECAKE DE FRESA EN JARRA

Ingredientes:

- 1/2 taza de yogurt griego natural frío
- 40 g de queso crema
- 8 gotitas de Natuvia líquido
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 20 g de fresas picadas
- 3 sobrecitos de Natuvia
- Jugo de limón
- 100 g de galleta tipo María majada
- 100 ml mantequilla sin sal derretida

Preparación:

1. Agregá en los jars, una mezcla parcial de galleta tipo María majada y mantequilla hasta formar una textura de "pasta".
2. En un tazón aparte, mezclá el queso crema, yogurt natural, extracto de vainilla y Natuvia líquido.
3. Una vez que esté todo bien incorporado, agregá al jar y colocá en refrigeración por 1 hora.
4. En una sartén, agregá las fresas, el jugo de limón y los sobrecitos de Natuvia a fuego bajo hasta tener una mezcla con consistencia de mermelada.
5. Agregá a la mezcla refrigerada y colocá por 1 hora extra hasta que todo esté en una temperatura homogénea.