

# CHEESECAKE DE YOGURT

## Ingredientes:

- 1 taza de galletas tipo graham trituradas (galletas dulces a base de miel)
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 y 1/2 tazas de yogurt griego natural (sin azúcar añadida)
- 1 paquete (8 oz) de queso crema (light o reducido en grasa), a temperatura ambiente
- 1/2 taza de Natuvia Granulado (o al gusto)
- 2 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

## Preparación:

1. En un tazón, mezclá 1 taza de galletas tipo graham trituradas con 2 cucharadas de mantequilla derretida y presioná esta mezcla en el fondo de un sartén apta para microondas.
2. En otro tazón, batí 1 y 1/2 tazas de yogurt griego natural con 1 paquete de queso crema (light o reducido en grasa) y 1/2 taza de Natuvia Granulado hasta obtener una mezcla suave.
3. Añadí 2 huevos uno a uno, batiendo bien después de cada adición, y agregá 1 cucharadita de esencia de vainilla. Vertí la mezcla de queso y yogurt sobre la base de galletas en el sartén.
4. Luego, cociná el cheesecake en el microondas a potencia media-alta, durante 5 minutos y verificá la consistencia. Si es necesario, cociná por intervalos de 1 minuto hasta que los bordes estén firmes pero el centro ligeramente tembloroso.
5. Dejá enfriar a temperatura ambiente y luego refrigerá durante al menos 2 horas. Decorá con frutas frescas antes de servir.

¡Disfrutá de este delicioso cheesecake de yogurt hecho en el microondas con Natuvia Granulado!