



Ferrero cheesecake

INGREDIENTES:

Base de la Torta:

50gr. de Avellanas
150g. de Galletitas de chocolate
50g. de Manteca

Relleno:

450g. Queso crema
60g. Azúcar Impalpable
120g. Crema de Chocolate y Avellanas
Nutella

Decoración

50g. Avellanas
50g. Chocolate
10 Ferrero Rocher

PREPARACIÓN:

1. Procesar las avellanas y las galletitas de chocolate juntas. Agregar la manteca hasta unir. Colocar en el molde y emparejar.
2. Mezclar el Queso Crema con el Azúcar Impalpable. Agregar la crema de chocolate y avellanas hasta unir.
3. Colocar en el Molde. Heladera por 5 horas.
4. Procesar Avellanas y Derretir chocolate para decorar. Decorar con Ferrero Rocher.

ESE DETALLE QUE HACE DIFERENTE TUS RECETAS DE SIEMPRE