



---

**CUP CAKES DE QUESO CON MERMELADA  
DE MORAS**  
16 Porciones

**Ingredientes:**

- 350 gr queso crema
- 2 piezas huevo
- 250 gr azúcar
- 125 ml crema ácida
- 22 gr fécula de maíz
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 paquetes de galletas con chispas de chocolate
- 90 g mantequilla fundida

**Para la mermelada:**

- 1 taza de blue berries o moras
- ½ taza de agua
- ¼ taza de azúcar
- 

**Horno precalentado a 180 °C.**

**Método de Preparación:**

1. Muele en la licuadora las galletas hasta obtener un polvo. Posteriormente, agrega la mantequilla a la preparación anterior y mezcla hasta que se forme una pasta uniforme. Rellena la base de los cups cakes con esta masa aproximadamente de un centímetro de grosor.
2. Coloca en la batidora el queso crema cortado en cubitos y bátelo hasta que parezca pomada, adiciona poco a poco el azúcar, la crema, los huevos (uno por uno), la fécula de maíz y la esencia de vainilla. Bate hasta que todos los elementos se incorporen perfectamente.
3. Vacía esta preparación sobre la base de galleta de los cups cakes y hornea durante 20 minutos a 180 °C. Retira del horno y deja enfriar.

4. Para la mermelada de moras, coloca las blue berries en una cazuela junto con el agua y el azúcar. Deja hervir a fuego bajo durante 20 minutos o hasta que espese moviendo constantemente para evitar que se pegue. Retira del fuego y enfría.
5. Coloca un poco de mermelada sobre los cups cakes de queso y después refrigera por 1 hora.
6. Sirve y presenta decorando con un poco de menta.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: \*

**Muy Fácil: \***  
**Fácil: \*\***  
**Medio: \*\*\***  
**Difícil: \*\*\*\***  
**Muy Difícil: \*\*\*\*\***

#### CUADRO INFORMATIVO

Son unos fantásticos cup cakes de queso acompañados con una deliciosa mermelada de moras, la cual les da un sabor dulce y único. Encantarán a toda la familia.