

Galleta de Blueberry Cheesecake

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
RELLENO Y MERMELEDA - 170 g de queso crema frío - 38 g de azúcar granulada - ½ cdta de extracto de vainilla - 340 g de arándanos frescos - 50 g de azúcar granulada MASA DE GALLETAS - 344 g de harina - ½ cdta de polvo para hornear - ½ cdta de bicarbonato de sodio - ½ cdta de sal - 1 tz de azúcar granulada - 2 cdas de ralladura de limón amarillo - 227 g de mantequilla sin sal - 1 pz de huevo grande - 2 cdtas de extracto de vainilla GALLETAS ESTILO PASTISETAS - 225 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente - 150 g de azúcar glass - 1 pz de huevo - 1 cda de vainilla - 300 g de harina - 1 cda de fécula de maíz - 1 cdta de polvos para hornear - 3 cdas de harina de arroz	1. En un recipiente colocar el queso crema junto con el azúcar y batir hasta acremar. 2. Colocar un silpat sobre una charola o papel necrado y con ayuda de una cuchara para helado porcionar la mezcla en la charola y llevar a congelar. 3. Para la mermelada en una olla pequeña colocar las moras junto con el azúcar y unas gotas de jugo de limón. 4. Colocar a fuego medio y dejar que se espese hasta formar una mermelada. 1. En un bowl colocar el azúcar junto con la ralladura de limón y mezclar. 2. Enseguida agregar la mantequilla y batir hasta incorporar todo para después agregar el huevo y la vainilla. 3. Agregar los ingredientes secos y con ayuda de una espátula mezclar la masa hasta que obtener una mezcla homogénea. 4. En el mismo bowl dividir la masa y agregar pequeñas porciones dispersas de la mermelada previamente elaborada y sin mezclar intercalar con la masa de las galletas. 5. Finalmente con la espátula llevar la masa de los bordes al centro sin mezclar demasiado. 6. Refrigerar aprox unos 20 minutos y con la ayuda de una cuchara para helado porcionar, enseguida sacar el relleno de cheesecake del congelador y rellenar cada bolita y cubrir con la masa perfectamente. 7. Colocar las bolitas sobre una charola con un silpat o papel encerado y llevar a hornear a 175° C aproximadamente 11-12 minutos. 1. En un bowl agregar la mantequilla junto con el huevo, la vainilla y el azúcar glass y mezclar hasta incorporar todo perfectamente. 2. Llevar a refrigerar unos minutos. 3. A parte mezclar todos los ingredientes secos e incorporar en 3 partes a la mezcla de mantequilla. 4. Una vez que la masa está lista, llevar a una manga con punta de estrella o la de su elección y sobre una charola con un silpat darle forma a las galletas. 5. Llevar al horno a 180° C durante 12-15 minutos. 6. Dejar enfriar unos minutos y decorar con mermeladas y toppings.

