

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Este postre es un clásico! El típico cheesecake de yoghurt, que es demasiado bueno y demasiado fácil. La única diferencia es que lo hice en unos pocillos lindos que compré y por cambiar la presentación fueron mas que alabados!!!! Increíblemente ricos, cremosos y lindos, no quedó ninguno.

Me encanto hacer esta receta con galletas de avena, le dan a la base una textura diferente, se puede hacer también con galletas de mantequilla pero para mí parecer las de avena fueron perfectas.

Mirando las fotos se van a dar cuenta que comerse uno de estos postres es verdaderamente un placer de los Dioses!!! Además es barato ya que no lleva queso crema, 4 yogurts y un tarro de leche condensada así que literalmente es BBB y para morir de sabrosoooooo!

Si quieren quedar como rockstar, esta es su receta, con este postre se van a lucir!

## Cheesecake de Yoghurt y Manjar Individuales

### Receta

Para la base....

1 paquetes de galletas de avena

50 grs. de mantequilla derretida

1 cda. de azúcar rubia

Para el Relleno.....

4 yoghurt de 125 grs. de vainilla

1 tarro de leche condensada

Para la salsa....

1 taza de manjar

1/4 taza de leche

Precalentar horno 180 grados.

Para la base moler las galletas de avena en una procesadora, derretir la mantequilla 30 segundos en el microondas. En un bol poner la galleta molida, agregar la mantequilla y el azúcar, mezclar muy bien. Queda una mezcla arenosa. Poner la mezcla en los moldes individuales aproximadamente una cucharada bien llena en cada uno, luego aplastar con una cuchara formando una base de galletas en cada molde, ponerlos en el refrigerador por lo menos 20 minutos.

En un bol mezclar muy bien la leche condensada con el yoghurt de vainilla poner la mezcla en un jarro para que sea mas fácil de poner en los moldes, repartir la mezcla en cada uno de los moldes sobre las galletas. y luego poner sobre la base de galletas, llevar al horno por 12 min. hasta que la mezcla cuaje. Dejar enfriar y meter al refrigerador por al menos una hora.

En un bol mezclar la leche con el manjar, poner un minuto en el microondas, revolver y listo!

Poner la salsa sobre la pocillos y listo.  
En vez de manjar se puede usar mermelada, berries...lo que tengan!!