

Horno: 150° C Tiempo: 18'-20' Cantidad: 6 mini cheesecakes

## Mini Salted Caramel Cheesecakes

### Ingredientes:

#### Base:

60 gr. de graham crackers  
3 nueces  
1½ tbsp. (21 gr.) de mantequilla derretida

#### Relleno:

170 gr. de queso Philadelphia  
¼ cup (50 gr.) de azúcar moreno claro  
1 tbsp. (12 gr.) de azúcar blanco

⅛ teaspoon de sal  
1 huevo mediano  
2 tbsp. (30 ml.) de salsa de caramelo  
2 tbsp. (30 ml.) de nata líquida (35% m.g.)  
½ teaspoon de extracto natural de vainilla

#### Decoración:

Salsa de caramelo  
Nueces tostadas

### Preparación:

- Tener todos los ingredientes (queso, huevo, salsa de caramelo y nata) a temperatura ambiente.
- Precalentar el horno a 175° C y colocar la rejilla en el centro del horno. Cubrir un molde metálico para muffins con 6 cápsulas de papel. Reservar.

#### Para hacer la base:

- Derretir la mantequilla en el microondas y dejarla enfriar.
- Triturar las galletas y las nueces en la picadora hasta que queden bien finas.
- En un bol mediano añadir las galletas y las nueces molidas e incorporar la mantequilla derretida. Mezclar con un tenedor hasta que las galletas queden húmedas pero desmigadas.
- Repartir la mezcla de galletas entre los 6 moldes (1 tablespoon para cada uno) y distribuirla de manera uniforme por la base presionando firmemente con el dorso de una cuchara.
- Hornear a 175° C durante 5-8 minutos hasta que quede ligeramente dorado. Retirar del horno y dejar enfriar el molde sobre una rejilla mientras se prepara el relleno.
- Bajar la temperatura del horno a 150° C.

Para hacer el relleno:

- En un bol grande batir, a baja velocidad, el queso hasta que quede cremoso y no hayan grumos. Añadir los azúcares, la sal y batir hasta que quede bien mezclado. Añadir el huevo, la salsa de caramelo, la nata, el extracto de vainilla y batir hasta que quede una crema suave y homogénea.
- Repartir la mezcla en los 6 moldes (1/4 cup para cada uno) y hornear a 150° C durante 18-20 minutos o hasta que se hayan cuajado pero el centro quede un punto menos firme, como si fuera de gelatina.
- Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla (no desmoldar).
- Una vez los cheesecakes estén fríos, sacarlos del molde metálico y meterlos en la nevera al menos 3 horas.
- En el momento de servir retirar el papel. Para eliminar las marcas del papel y conseguir que el borde quede liso pasar un cuchillo seco que previamente se ha sumergido en agua caliente.
- Servirlos acompañados de salsa de caramelo y decorados con media nuez tostada.
- Los cheesecakes se conservarán tapados en la nevera unos 2-3 días sin problemas.