

Oreo cheesecake korpice

Neverovatno brze a predivnog ukusa



1 Poredjajte papirne korpice u kalupe za mafine. Na dno svake korpice stavite po jedan oreo keks.

2

3

4

5

6 Mikserom umutite prvo krem sir, pavlaku i secer. Dodajte dva jaja i umutite.

7

8

9

10

11 Preko svakog keksica sipajte smesu da bude

Sastojci:

krem sira 200 g

kisele pavlake 200 g

secera u prahu 150 g

oreo keksa 2 manja pakovanja

jaja 2

12

13

14

15

16 vrhu izmrvite jos oreo keksica.

17

18

19

20

21 Pecite na 160 stepeni oko 30 minuta.

22

23

24

25

Dobro ohladite u frizideru pre sluzenja.