

# Strawberry Cheesecake Bars

## ingredients

- 1 cup graham cracker crumbs
- 2 Tbsp. plus 1/2 cup sugar
- 3 Tbsp. unsalted butter, melted
- 1 8-ounce package reduced-fat cream cheese
- 1 cup (8 oz.) strawberry non-fat Greek yogurt
- 3 large eggs
- 3 Tbsp. all-purpose flour

## directions

1. Preheat oven to 325°F.
2. Mix graham cracker crumbs, 2 tablespoons sugar, and butter together in a bowl. Press into the bottom of an 8-inch square baking pan. Bake crust 10 to 12 minutes, until just brown.
3. While crust is baking, make filling. Using a hand mixer, blend cream cheese, 1/2 cup sugar, yogurt, eggs, and flour until smooth.
4. Pour mixture into baked crust. Bake 30 to 35 minutes, until firm but still slightly jiggly in the center. Cool on a wire cake rack.
5. Cover and refrigerate at least 2 hours until firm before slicing and serving.

# Barras de tarta de queso con fresa

## ingredientes

- 1 taza de migas de galletas graham
- 2 cucharada. más 1/2 taza de azúcar
- 3 cucharada. mantequilla sin sal, derretida
- 1 8-paquete de onzas de queso crema bajo en grasa
- 1 taza (8 onzas) de yogur griego descremado de fresa
- 3 huevos grandes
- 3 cucharadas harina para todo uso

## instrucciones

1. Precaliente el horno a 325°F.
2. Mezcle las migas de galletas graham, 2 cucharadas de azúcar y la mantequilla en un tazón. Presione en el fondo de un molde para hornear cuadrado de 8 pulgadas. Hornee la base de 10 a 12 minutos, hasta que se dore.
3. Mientras se hornea la masa, prepare el relleno. Con una batidora de mano, mezcle el queso crema, 1/2 taza de azúcar, yogur, huevos y harina hasta que quede suave.
4. Vierta la mezcla en la base horneada. Hornee de 30 a 35 minutos, hasta que esté firme pero aún ligeramente ondulado en el centro. Deje enfriar en una rejilla para pasteles.
5. Cubra y refrigere por lo menos 2 horas hasta que esté firme antes de cortar y servir.