

# I N G R E D I E N T E S

## Mi Cheesecake Preferido

300 gr de galletitas lincoln

150 gr de manteca

1 pizca de sal

60 gr de maicena

jugo de 2 limones

600 gr de queso crema

1 cdita de extracto de vainilla

250 gr de azúcar

250 de crema

4 huevos

150 de queso crema

1 cdita extracto de vainilla

jugo de 1/2 limón

3/4 de azúcar impalpable

# P R O C E D I M I E N T O

## Para la masa

- 1- Envolver un molde desmontable con papel aluminio.
- 2- Prender el horno a 180 gr.
- 3- Moler 300gr de galletitas melita o Lincoln (o la que más te guste) con 150 gr de manteca derretida + una pizca de sal.
- 4- Forrar el molde con las migas de galletita y llevar al freezer.

## Para la relleno

- 5- En un bol disolver 60 gr de maicena con el jugo de 2 limones.
  - 6- Agregar 600 de un buen queso crema + 250 de azúcar + 250 de crema + 1 cucharadita de extracto de vainilla + 4 huevos. Batirlo por unos segundos hasta que esté bien integrado.
  - 7- Poner la preparación sobre la masa y al horno por 1:30 hora más o menos (o hasta que introduzcas un palillo y salga seco.
  - 8- Si tienes tiempo, déjalo que se enfríe en el horno para que no se le hagan grietas...
  - 9- En otro bol mezcla 150gr de queso crema + 1 cucharadita de extracto de vainilla + jugo de 1/2 limón + 3/4 de azúcar impalpable.
- Mezclar bien y untarlo sobre el Cheesecake. (De esa manera tapas las grietas)

Y listo. A enfriar a la heladera (cuanto más tiempo, más rico!)y a decorar como quieras! (Frutas, confituras, dulces, etc)

