

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

CHEESECAKE

MASA

Papel aluminio
300 gr galletitas dulces
150 gr manteca derretida
Pizca de sal

RELLENO

60 gr de maizena
Jugo de 2 limones
600 gr queso crema
250 gr azúcar
250 gr crema de leche
1 cdita esencia de vainilla
4 huevos

COBERTURA

150 gr queso crema
1 cdita esencia de vainilla
Jugo 1/2 limón
3/4 taza 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 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 maizena con el jugo de 2 limones.
- 6- Agregar 600 gr de queso crema + 250 de azúcar + 250 de crema + 1 cdita 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- En otro bol mezcla 150gr de queso crema + 1 cdita de extracto de vainilla + jugo de 1/2 limon + 3/4 de azúcar impalpable. Mezclar bien y untarlo sobre el cheesecake.

Y listo!! A enfriar a la heladera y decorar como quieras!

