

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

CHEESECAKE SIN HORNO

BASE:

300 gr de galletitas de vainilla
1/3 de taza de nueces picadas
150 gr de manteca derretida
1 pizca de sal

RELLENO:

400 gr de queso crema
1 cdita de esencia de vainilla
250 gr de azúcar
250 gr de crema
Ralladura de 1 limón
Jugo de 2 limones
1 sobre de gelatina sin sabor

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

Para la base

- 1- Moler 300 gr de galletitas melitas o algunas ricas de vainilla + 1/3 de taza de nueces picadas + 150 gr de manteca derretida + una pizca de sal.
- 2- Procesar hasta formar una arena más húmeda.
- 3- Forrar un molde de 24 cm con la preparación.
- 4- Llevar a la heladera por 30 min o al freezer por 15 min.

Relleno

- 1- En un bol mezclar 400 gr de queso crema + cdita de esencia de vainilla + 250 gr de azúcar + 250 gr de crema + ralladura de 1 limón.
- 2- En un bol chiquito poner jugo de 2 limones + un sobre de gelatina sin sabor. Llevarlo al microondas por 20 segundos, mezclarlo y agregarlo a la preparación.
- 3- Poner el relleno sobre la masa y llevarlo a la heladera por lo menos por 7 horas.
- 4- Para presentarlo, ponerle en el centro las frutas o dulce que más te guste. Yo usé dulce de cayote.

