Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Cheesecake de turrón de Jijona

1h · 8 raciones · 356 kcal

Ingredientes

RELLENO

- **350g** queso Philadelphia
- **75g** azúcar
- **3** huevos
- **75g** nata 35% mg
- **70g** turrón de Jijona

BASE

- **60g** galletas digestive
- **25g** mantequilla (a temperatura ambiente)

POR RACIÓN

Proteínas	**15 g**
Grasas	**24 g**
Hidratos	**20 g**
Fibra	**0,7 g**

Elaboración

BASE

1. Precalentamos el horno a 180°C con calor arriba y abajo
2. Mojamos y escurrimos una lámina de papel de hornear de aprox. 40x40cm y forramos un molde desmontable de Ø 18-20cm (al ser una preparación líquida es necesario que el papel la recoja para que no se salga)
3. Trituramos las galletas, agregamos la mantequilla, mezclamos y colocamos en la base del molde

RELLENO

4. Trituramos todos los ingredientes del relleno menos el turrón, añadimos la mezcla en el molde, desmenuzamos el turrón y agregamos a la mezcla
5. Lo movemos con suavidad para que se mezcle
6. Horneamos durante 50 min. a 180°C
7. Dejamos enfriar durante 2 horas y decoramos al gusto
8. Nosotros le hemos puesto trocitos de turrón por encima

Hecho con CookNest