Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Cheesecake de pistacho

1h · 12 raciones · 618 kcal

Ingredientes

- **800gr** de queso cremoso
- **200gr** de crema de pistacho (algo más para ponerle cobertura)
- **500gr** de nata (35% de grasa)
- **5** huevos talla L
- **250gr** de azúcar
- **30gr** de harina
- **30gr** de maicena
- **1** pellizco de sal
- Pistachos picados para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	**10 g**
Grasas	**48 g**
Hidratos	**38 g**
Fibra	**1,3 g**

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 200 grados.
2. Forramos el molde con papel de horno y reservamos.
3. En nuestro robot de cocina o vaso de la batidora ponemos el queso cremoso, nata, crema de pistacho, huevos, azúcar, sal, harina y mezclamos.
4. Vertemos en el molde preparado, horneamos 60 min. a 200 grados hasta que la superficie esté doradita.
5. Dejamos templar en el horno con la puerta entre abierta, desmoldamos, cubrimos con más crema de pistacho, ponemos pistachos troceados y servimos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya