El Chefxu



POSTRES · VEGETARIANO

# Cheesecake

45min · 12 raciones · 276 kcal

## Ingredientes

- Molde de 26cm
- **20** quesitos
- **100g** mantequilla
- **200g** galletas digestivas
- **4** yogures griegos de fresa sin azúcar añadida
- **4** huevos de Maricarmen
- **50g** de maicena o harina
- Mermelada al gusto (opcional)

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **9,7 g** |
| Grasas | **17 g** |
| Hidratos | **21 g** |
| Fibra | **0,8 g** |

## Elaboración

1. Triturar 200 gramos de galletas digestivas en el picador
2. Derretir 100 gramos de mantequilla en el microondas
3. Mezclar la galleta triturada con la mantequilla derretida
4. Repartir la mezcla de galleta por todo el molde
5. Colocar los 20 quesitos sobre la base
6. Añadir 500 gramos de yogur griego de fresa y 100 gramos de azúcar
7. Tamizar 50 gramos de maicena y añadirla
8. Añadir cuatro huevos sin cáscara y unas gotas de esencia de vainilla
9. Batir con la batidora de mano hasta que quede homogéneo y triturar si quedan grumos
10. Verter toda la mezcla en el molde y asentarla dando unos golpes suaves
11. Hornear a 170 grados durante 45 minutos
12. Dejar enfriar y llevar a la nevera, 24 horas si puede ser o un mínimo de 4 horas

13 Desmoldar

RECOMENDACIONES

Si la galleta se quema, volver a hacer la receta y hornear 35 o 40 minutos como máximo, a los mismos grados. La próxima vez se hornea 30 minutos para evitar grietas.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu