la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Cheesecake de galletas dinosaurios

45min · 10 raciones · 509 kcal

Ingredientes

BASE DE GALLETAS

- **28** galletas dinosaurios
- **120 gr** de mantequilla

RELLENO

- **200 ml** nata
- **500 gr** queso fresco batido
- **500 gr** queso crema
- **150** eritritol (o azúcar)
- **7** huevos
- **9** galletas dinosaurios

POR RACIÓN

Proteínas	**14 g**
Grasas	**41 g**
Hidratos	**21 g**
Fibra	**0,7 g**

Elaboración

1. Trituramos las galletas y añadimos la mantequilla fundida, mezclamos bien y pasamos al molde, apretando bien que quede bien compacta.
2. Reservamos en la nevera.
3. En un bol ponemos todos los ingredientes del relleno y trituramos bien hasta obtener una mezcla sin grumos, lo pasamos al molde y para el horno.
4. El horno debe estar precalentado a 200° con calor arriba y abajo y la dejaremos unos 40/45 minutos.
5. Dejamos enfriar, y una vez fría le dejaremos en la nevera un mínimo de 2 horas, desmoldamos y lista para disfrutar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos