la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Cheesecake de polvorones

1h30 · 10 raciones · 419 kcal

Ingredientes

- **5** huevos
- **1** yogur natural
- **400 gr** queso crema
- **400 ml** nata para montar
- **160 gr** de azúcar
- **90 gr** de polvorones (3 polvorones de almendra)

POR RACIÓN

Proteínas	7,5 g
Grasas	33 g
Hidratos	25 g
Fibra	0,3 g

Elaboración

1. Poner todos los ingredientes en un bol
2. Triturar todo hasta obtener una mezcla homogénea
3. Forrar el molde con papel de horno humedecido para que el papel se adapte mejor al molde
4. Pasar la mezcla al molde
5. Hornear en el horno precalentado a 200 grados con calor arriba y abajo unos 40 o 45 minutos
6. Apagar el horno, dejar la puerta abierta y continuar otros 30 minutos
7. Dejar enfriar por completo a temperatura ambiente
8. Llevar a la nevera un mínimo de 4 horas
9. Desmoldar y disfrutar

RECOMENDACIONES

El molde utilizado es de 20 cm; si no la queréis tan gordita, podéis usar uno de 24 cm.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos