HerZechef 👆




POSTRES · VEGETARIANO

# Cheesecake sangrienta

+4h · 8 raciones · 630 kcal

## Ingredientes

- **200 gr** de galletas
- **80 gr** de mantequilla
- **100 gr** de nata líquida
- **300 ml** de leche
- **150 gr** de azúcar
- **5 hojas** de gelatina
- **500 gr** de queso crema
- **1 tarro** de mermelada de fresa

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **8,4 g** |
| Grasas | **37 g** |
| Hidratos | **67 g** |
| Fibra | **1,1 g** |

## Elaboración

1. Pulverizar las galletas María
2. Derretir la mantequilla y mezclarla con el polvo de galleta hasta obtener una masa
3. Cubrir todo el fondo del molde con la masa
4. Enfriar la base hasta que se endurezca
5. Mezclar la leche, la nata líquida, el azúcar y el queso crema a fuego medio bajo hasta obtener una crema sin grumos
6. Añadir las hojas de gelatina hidratadas a la mezcla
7. Verter la crema de queso sobre la base de galleta
8. Enfriar al menos 12 horas
9. Decorar con mermelada de fresa
10. Rellenar unas jeringuillas con la misma mermelada

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto