Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Cheesecake de turrón

8 raciones 616 kcal

Ingredientes

- 2 tarrinas de queso tipo philadelphia
- 1 paquete de galletas tipo María
- 4 cdas de mantequilla
- 4 cdas de azúcar
- 4 huevos
- 200 ml. de nata para montar
- 3/4 tableta de turrón blando

COBERTURA

- 100 ml. de leche
- 1/4 tableta turrón blando

POR RACIÓN

Proteínas	13 g
Grasas	45 g
Hidratos	40 g
Fibra	1,9 g

Elaboración

1. Mezclamos las galletas trituradas con la mantequilla reblandecida y la ponemos en el fondo del molde
2. En un bol añadimos el queso philadelphia junto con el turrón reblandecido, el azúcar y mezclamos bien con unas varillas
3. Añadimos un bote de nata líquida, seguimos removiendo y después los cuatro huevos
4. Mezclamos todo bien, lo vertemos encima del molde y al horno durante 35 minutos
5. En una olla derretimos un cuarto de la tableta de turrón sobrante junto con un poquito de leche
6. Dejamos que se haga un par de minutos sin dejar de remover
7. Una vez listo lo ponemos encima de nuestra tarta que debe haber estado en la nevera durante al menos 6 horas

RECOMENDACIONES

Se usó un molde de 20 cm de Green Vision, de cera vegetal natural

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta