

Cocina para Novatos



Ingredientes para un molde de 22 cm

120 gr de galletas María

40 gr de mantequilla derretida

500 gr de queso Philadelphia

2 huevos

370 gr de leche condensada

El zumo y la ralladura de un limón

Mermelada de frutas del bosque, frambuesa, etc

Modo de elaboración

Untar un molde desmontable de mantequilla.

Mezclar las galletas con la mantequilla y echarlas como base de la cheesecake. Meter en la nevera unos 30 minutos.

Batir el queso, añadir la leche condensada, el zumo y ralladura de limón.

Batir los huevos hasta obtener una textura cremosa.

Volcar todo sobre la base de galletas.

Precalentar el horno a 180 grados y hornear hasta que cuaje.

Una vez fría (mejor dejarla toda la noche en la nevera) desmoldar y echar la mermelada.

<http://www.cocinaparanovatos.com/new-york-cheesecake/>