

Cheesecake de dulce de leche



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cheesecake-de-dulce-de-leche>

Preparación

Para la masa, mezclar los secos y trabajarlos con la manteca fría cortada en cubos hasta conseguir un arenado. Tomar el bollo con la misma humedad de la manteca y dejar reposar en heladera por media hora. Luego estirar bien fina la masa y forrar con ella un molde desmontable de bordes altos de 28 cm de diámetro. Pincharla y cocinarla en horno precalentado moderado por 15 minutos o hasta que quede dorada. Retirar y reservar. Para el relleno, mezclar los huevos, el dulce y el queso con batidor de alambre hasta que queden bien incorporados, agregar al final la crema de leche batida a medio punto y por último los secos. Volcar la preparación sobre la masa precocida y volver a horno suave por 45 minutos más o hasta que quede firme el relleno. Apagar el horno, abrir la puerta y, sin retirar el cheesecake, dejar que la torta enfríe por completo adentro. Luego llevar a la heladera por tres horas como mínimo y desmoldar antes de servir.

Ingredientes

- 200 grs. Harina
- 80 grs. Azúcar
- 100 grs. Manteca
- 3 Huevos
- 500 kgrs. Dulce de leche
- 400 grs. Queso Crema
- 200 cc. Crema de leche
- 50 grs. Azúcar
- 2 cucharada/s Fécula de maíz

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre

