

Cheesecake de frutillas



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 40min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Procesar las frutillas hasta tener 1/2 taza de puré y colarlo. Mezclarlo con el azúcar y calentarlo a fuego medio, hasta que se disuelvan los granitos. Bajar la llama a mínimo y cocinar otros 8 minutos, para que espese. Procesar las galletitas con la manteca derretida, mezclar con la harina de almendras y volcar en un molde de 22 cm desmontable forrado con papel manteca enmantecado. Presionar bien y reservar en frío. Mezclar el queso con la crema, los huevos, el azúcar y la esencia. Volcar sobre las galletitas. Encima agregar la crema de frutillas fría, dibujando hilos. Remover todo con suavidad para que las líneas se entremezclen. Llevar a horno precalentado moderado 1 hora. Cuando al mover el molde note que los bordes están firmes, apagar el horno y dejar la torta dentro hasta que se enfríe por completo. Reservarla en la heladera por al menos 12 horas. Disfrute!

Fuente: Revista Maru

Ingredientes

- ✓ 220 gramo/s Fresas-Frutillas
- ✓ 1/4 taza/s Azúcar
- ✓ 150 gramo/s Galletitas de avena
- ✓ 50 gramo/s Manteca
- ✓ 1/2 taza/s Harina de Almendras
- ✓ 600 gramo/s Queso Crema
- ✓ 3/4 taza/s Crema de leche
- ✓ 2 Huevos
- ✓ 1 taza/s Azúcar
- ✓ 1 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Postre

