

Cheesecake de limón y moras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 1hrs. 10min

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-limon-y-moras>

Preparación

Precaliente el horno a 170°C. Engrasar un molde redondo de 23 cm. con 1 cucharada de la manteca. Mezclar las migas de galleta con los restantes 2 cucharadas de manteca en un tazón mediano. Pulse en la parte inferior y los lados del molde. En un tazón grande, utilice un mezclador de mano para combinar el queso crema con el azúcar hasta que estén suaves. Mezclar la leche, y luego vierta los huevos de uno en uno, mezclando sólo lo suficiente para incorporar. Mezcle la crema agria, la harina y la vainilla hasta que quede suave. Divida la mezcla en dos cuencos. En un procesador de alimentos o licuadora, forme un puré con 1 litro mora con la ralladura de limón y el jugo. Vierta el puré en un recipiente con la mezcla de queso junto con el restante de moras enteras y mezclar bien. Vierta el relleno de mora en la masa de galletitas preparada. Hornee durante 10 minutos. Retire del horno y verter el relleno restante sobre la parte superior. Volver al horno para cocinar durante 1 hora, hasta que la cobertura se solidifica. Enfríe en el refrigerador hasta que esté listo para servir.

Ingredientes

- 3 cucharada/s Manteca blanda
- 1 taza/s Galleta-Galletitas trituradas
- 1 kgrs. Queso Crema
- 1 1/2 taza/s Azúcar
- 4 Huevos
- 1 taza/s Crema agria
- 1/4 taza/s Harina
- 1 cucharada/s Esencia de vainilla
- 1 1/2 litro de Moras procesadas
- Jugo de 1 limón
- Cáscara rallada de 1 limón
- 3/4 taza/s Leche

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Frutas, Lácteos y huevos, Exótica, Ingrediente extra, Postre

