

# Cheesecake neoyorkino



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 2hrs. 15min

Tiempo total: 2hrs. 15min , Número de porciones: **8**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/cheesecake-neoyorkino>

## Preparación

Enmanteque de forma generosa un molde redondo. Si es mismo es desmontable, forrelo con papel aluminio por el exterior para evitar que se filtre el agua cuando se cocina a baño maría. Precalentar el horno a 150°C. En un tazón grande, usando una batidora eléctrica, batir los huevos con la crema agria hasta que estén bien mezclados . En un tazón mediano, bata el queso crema con la manteca hasta que esté suave y cremoso. Agregue esto a la mezcla de crema agria y los huevos y batir hasta que quede una mezcla suave. Agregar el azúcar, la fécula, la esencia de vainilla, el jugo de limón y la ralladura y batir a fondo, unos 2 minutos. Verter en el molde preparado y colocar en una fuente para hornear lo suficientemente hondo. Vierta agua caliente en el molde externo hasta la mitad. Hornear durante 2 horas, 15 minutos, o hasta que un cuchillo insertado en el centro salga limpio. Retirar del baño maría. Deje reposar a temperatura ambiente hasta que se enfríe por completo, alrededor de 4 horas. Refrigerere, cubierto, hasta que esté bien frío.

## Ingredientes

- 5 Huevos grandes
- 2 taza/s Crema agria
- 225 gramo/s Queso Crema a temp. ambiente
- 8 cucharada/s Manteca a temp. ambiente
- 1-1/2 taza/s Azúcar
- 2 cucharada/s Fécula de maíz
- 1-1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 cucharadita/s Jugo de limón
- 1 cucharadita/s Cáscara de limón rallada

## Categorías

Día de la Madre, Día Especial, Día Especial, Todo el año, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

### ▣ **Tip para la receta**

Para obtener el mejor sabor y la mejor textura, deje que el pastel se enfríe durante toda una noche.

