

Cheesecake óreo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 50min

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-oreo>

Preparación

Poner a precalentar el horno a 180°C y forrar un molde con papel de aluminio, dejando un excedente de papel a los lados para después desmoldar la torta sin problema. Pintar con un poco de aceite de oliva el papel de aluminio para que no se pegue. Tomar unas 28 galletitas Óreo y triturarlas en una procesadora hasta dejarlas hechas polvo. Verter las galletas trituradas en un bol, y añadir la manteca derretida y remover todo hasta que las galletas se empapen de la manteca. Colocar la mezcla en la bandeja de horno, como base de la tarta. Apretar bien la mezcla con los dedos para que quede bien firme. Hornear durante 10 minutos. Triturar 20 galletitas Óreo y reservar. En el vaso de la batidora, poner el queso crema y el azúcar y batir todo hasta que esté bien mezclado y uniforme. Añadir la crema de leche, la vainilla y la pizca de sal. Volver a mezclar todo, y añadir los huevos uno a uno y continuar batiendo. Añadir las galletitas trituradas y mezclar bien. Poner la mezcla sobre la base preparada y hornear durante 40 minutos a 180°C. Una vez esté horneada, dejar que se enfríe a temperatura ambiente durante una hora. Pasado este tiempo, cubrirla con papel

Ingredientes

- 58-60 Galletitas Óreo
- 75 gramo/s Manteca derretida
- 500 gramo/s Queso Crema
- 75 gramo/s Azúcar
- 250 cc. Crema de leche
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 cantidad mínima Sal
- 3 Huevos grandes

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces

de aluminio y llevarla a la heladera durante 3 horas hasta que esté bien fría. Disfrute!

Fuente: Recetín.com

