



LA DE HOY... LA DE SIEMPRE

Cheesecake de Frutillas

INGREDIENTES:

Galletitas sabor vainilla 180 gramos
Manteca derretida 80 gramos
Queso crema 500 gramos
Azúcar ½ taza
Esencia de vainilla 1 cucharadita
Ralladura de un limón
Jugo de limón 1 cucharada
Huevos 3
Crema de leche 250 cm³
Harina 2 cucharadas
Para cubrir:
Mermelada de Frutillas Canale 8 cucharadas
Frutillas frescas en mitades 150 gamos.

PREPARACIÓN:

Procesar las galletitas con la manteca derretida y tapizar la base de un molde desmontable de 20 cm de diámetro previamente enmantecado y reservar.

Mezclar el queso crema con el azúcar, la esencia de vainilla, la ralladura y jugo de limón. Añadir los huevos, la crema y mezclar.

Incorporar la harina tamizada y unir bien. Verter sobre la base de galletitas.

Cocinar en horno precalentado a temperatura media (170°) durante 40 minutos aprox. O hasta que la superficie esté dorada.

Dejar enfriar, cubrir con la mermelada de frutillas Canale y decorar con las frutillas frescas. ¡Servir y a disfrutar!