



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 cm<sup>3</sup>  
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!