

Cheese cake I

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pâte sucrée

Porotos: 200 g

Harina 0000: ½ k

Huevos medianos: 2 Unidades

Azucar: 125 grs.

Manteca: 330 g

Relleno

Leche: 60 cc

Azucar: 400 grs.

Fecula De Maiz: 20 grs.

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Queso Crema: 1¼ k

Limon: 1 Unidad

Huevos: 4 Unidades

Yemas: 3 Unidades

Sal: Una pizca

Crema de leche: 125 cc

Varios

Azucar impalpable: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Pâte sucrée

- En un bowl mezcle la *manteca* pomada con el azúcar.
- Incorpore los huevos y mezcle hasta homogeneizar la preparación.
- Agregue la *harina* en dos veces y mezcle bien hasta formar un bollo de masa lisa.

- Deje reposar cubierto con un film en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa sobre la mesada enharinada hasta obtener un disco de 1/2 cm de grosor.
- Forre un aro de 20 cm de diámetro, elimine los excesos de masa.
- Cubra con papel *manteca* y porotos.
- Precocine en el horno precalentado a 175° C durante 15 minutos aproximadamente.

Relleno

- Exprima el *limón* y ralle su cáscara.
- En una batidora eléctrica mezcle el queso *crema* con el azúcar.
- Agregue la fécula, la sal, la ralladura de *limón* y la esencia de vainilla
- Incorpore los huevos y las yemas poco a poco.
- Vierta la *crema*, el *jugo* de *limón* y la leche.

Armado

- Rellene la pâte sucrée con el relleno de queso.

Presentación

- Sirva en una fuente y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cheese-cake-i>