

## Cheesecake

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

Manteca: 100 g Crema: 200 cm3 Extracto de vainilla:

Galletitas dulces neutras: 160 g

Membrillos en almíbar:

Azucar: 200 g

Huevos: 2 Unidades Fecula De Maiz: 40 g Jugo de: 110 cm3

Queso mascarpone: 750 g

## Preparación de la Receta

## Para comenzar

- Procesamos las galletitas
- Luego, agregamos la manteca fundida y el azúcar
- Mezclamos bien hasta que quede bien unido.
- Colocamos la preparación en la base del molde de manera pareja y llevamos al frío.
- En un bowl, colocamos el queso a temperatura ambiente junto con el azúcar y mezclamos para que se incorporen bien.
- Agregamos los huevos y revolvemos.
- Disolvemos el almidón de maíz junto con el jugo de limón y la esencia de vainilla
- Volcamos sobre el queso
- Agregamos por último la crema.
- Mezclamos bien y pasamos la preparación al molde
- Llevamos a un horno medio durante 1 hora aproximadamente.
- Dejamos que se enfríe en el horno apagado y llevamos a la heladera.
- Decoramos con menta y membrillos en almíbar.