

Cheesecake con base brownie

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el brownie

Azúcar Glas: 125 g

Harina: 125 g

Manteca derretida: 185 g

Huevos: 2 Unidades

Cacao en Polvo: 25 g

Para el cheesecake

Azúcar glasé: 50 g

Huevos: 2 Unidades

Queso Crema: 285 g

Preparación de la Receta

Para empezar

- Precalentamos el horno a 160° C.
- En un bowl, mezclamos todos los ingredientes para la preparación del brownie y colocamos la masa en un molde, enmantecado y con papel de hornear en la base para desmoldarlo con más facilidad
- Luego, batimos los ingredientes para el cheesecake
- Después, lo colocamos por encima de la otra masa y lo nivelamos
- Podemos marmolar con un cuchillo mezclando las dos masas ligeramente para que al cortarlo queden formas abstractas con los dos colores del pastel.
- Horneamos durante 45 – 50 minutos a 160° C.
- Cuando haya enfriado, desmoldamos y servimos
- Si deseas, lo puedes acompañar con helado