Cheesecake con Dulce de Leche



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Azucar rubia: 100 Gramos
Crema de leche: 120 Gramos
Huevos: 6 Unidades
Esencia De Vainilla: 2 cdas

Base

Galletitas de chocolate: 150 Gramos
Manteca: 50 Gramos

Cheesecake

Dulce de leche: 500 Gramos
Queso crema suave: 300 Gramos
Queso crema firme: 600 Gramos

Preparación de la Receta

- Moler las galleta e ir agregando la *manteca* hasta formar una pasta homogénea
- Cubrir la base de un aro de 24cm con una capa fina de 4mm.
- Batir el queso *crema* para ablandarlo junto al dulce de leche, agregar el azúcar, luego los huevos poco a poco.
- Agregar esencia de vainilla y por último la *crema* de leche
- Colocar bandas de papel antiadherente en los costados.
- Verter la preparación sobre la base de cookies.
- Cocinar con un papel *manteca* en contacto con la mezcla
- Horno a 150° C por 60 minutos.
- Una vez frio desmoldar y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-con-dulce-de-leche