

## Cheesecake de coco

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

Galletitas: 260 gr. Queso Crema: 400 gr. Coco rallado: 4 Cucharadas Leche de coco: 400 Ml.

**Leche Condensada**: 800 Ml. **Yemas de huevo**: 6 Unidades

## Preparación de la Receta

- Procesar las galletitas con el coco rallado hasta lograr un polvo
- Pasarlo a un bol e incorporar la manteca derretida hasta integrar bien
- Esparcir la mezcla en la base de un molde para horno de 24 centímetros de diámetro, presionando hasta que quede firme.
- Por otro lado, mezclar el queso *crema* con la leche de coco y la leche condensada.
- Sumar las yemas y revolver hasta integrar
- Volcar la crema sobre la base de galletitas.
- Llevar a un horno a 160 grados, hasta que quede con la textura de un flan, con una superficie algo firme, aunque puede moverse un poco en el centro.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-de-coco