Cheesecake de Zapallo por Felicitas Pizarro



Ingredientes

Base

Azucar: 50 grs
Galletitas de chocolate: 200 grs
Mantequilla: 100 grs

Decoración

Crema Batida: c/n
Nueces pecan: c/n

Relleno

Azucar: 150 grs
Huevos: 3 Unidades
Extracto de vainilla: c/n
Puré de zapallo: 500 grs
Queso Crema: 500 grs

Preparación de la Receta

- Procesar las galletitas.
- Agregar *mantequilla* derretida y azúcar.
- Mezclar bien y cubrir con esta arena la base de una tortera.
- Enfriar por unos 10 minutos.
- En un bowl mezclar el queso *crema* a temperatura ambiente junto con el azúcar.
- Agregar los huevos, el pure de **zapallo** y extracto de vainilla.
- Llevar la mezcla a la tortera y a horno a 170 °C por aproximadamente 1 hora.
- Dejar enfriar y desmoldar el cheesecake.
- Decorar con *crema* montada y nueces pecan.

Consulta la receta original en