Cheesecake en barritas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para decorar:

Granas:

Para el brownie:

Manteca: 115 g
Azúcar moreno: 60 g
Cacao en polvo sin azúcar: 2 cdas.
Harina: 120 g
Azúcar blanco: 150 g
Chocolate negro cortado: 140 g
Huevos medianos: 3 Unidades

Para el cheesecake:

Azúcar blanco: 60 g
Queso Crema: 225 g
Yema de huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

derretimos el chocolate cortado con la manteca a ba&ntilde

- O maría
- Cuando estén disueltos, retiramos del fuego.
- Luego, incorporamos a la mezcla los huevos y el azúcar moreno y blanco y batimos hasta conseguir una mezcla homogénea.

- Luego, agregamos el cacao en polvo y la *harina* tamizada e integramos bien.
- Vertemos la mezcla en un molde enmantecado de 27 x 17, 5 cm
- Reservamos.

Para el cheesecake

batimos el queso crema con la yema de huevo y el az&uacute

- Car.
- Vertemos encima del brownie, el cheesecake y mezclamos con un cuchillo hasta que las dos masas queden un poco marmoladas
- Llevamos a un horno precalentado a 180ºC durante 35 minutos.
- Dejamos enfriar y cortamos barritas
- Decoramos con las granas.
- Servimos.

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