

Chesse cake de dulce de leche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Base

Galletitas dulces: 100 grs.

Manteca: 50 grs.

Relleno

Huevos: 3 Unidades

Dulce de leche: 100 grs.

Maicena: 2 cdas.

Dulce de leche: 600 grs.

Cream chesse: 800 grs.

Preparación de la Receta

Base

- Procesar y colocar sobre la base de un molde de 26cm

Relleno

- Bati el queso con el dulce de leche, agrega los huevos de a uno, segui batiendo y por ultimo agrega la maizena, mezcla hasta que quede una *crema* homogénea.
- Verter sobre la base de galletitas, en una manga pone los 100 grs de dulce de leche y dibuja un espiral sobre el chesse cake, cocina en horno a baño maria, 140 grados 1 hora. enfriar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chesse-cake-de-dulce-de-leche>