

POSTRES

KUCHEN DE QUESILLO Y FRAMBUESA



Ingredientes:

- 300 gramos de galletas tipo María
- 120 g de mantequilla
- 400 g de queso fresco
- 1 tarro de leche condensada
- 1 yogurt griego natural
- 4 huevos
- Jugo de 1/2 limón
- 1 cucharada de maicena
- 1 cucharada de vainilla
- 2 cucharadas de azúcar flor
- 400 g de frambuesas congeladas o naturales

Preparación

- Procesar 300 gramos de galletas tipo maría + 120 g de mantequilla derretida y poner en un molde previamente enmantequillado y aplastar contra la base y las paredes. Llevar refrigerador.
- Poner en la Juguera 400 g de queso fresco + 1 tarro de leche condensada + 1 yogurt griego natural + 4 huevos + jugo de 1/2 limón + 1 cucharada de maicena + 1 cucharada de vainilla + 2 cucharadas de azúcar flor. Procesar.
- Verter la mezcla sobre la masa y agregar 400 g de frambuesas congeladas o naturales o los berry's que más te gusten.
- Llevar al horno precalentado a 180° por 40 o 50 minutos o hasta que empiece adorar y el centro este “casi” firme (recuerda que cuando se enfría se pone más firme).
- ¡¡Refrigerar por toda la noche y disfrutar!!

