

POSTRES

CHESSE CAKE CON MANZANA, CANELA Y CRUMBLE



Ingredientes:

- 4 manzanas
- 50 g de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- 250 g de galletas
- 90 g de mantequilla
- 2 paquetes de queso crema
- 1 yogurt sin sabor
- 1/2 taza de azúcar
- La ralladura y el jugo de 1/2 limón
- 1 cucharada de vainilla
- 2 huevos
- 1 cucharadita de maicena
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de mantequilla

Preparación

- Pelar, retirar las Pepas y cortar en gajos delgados 4 manzanas. Poner en un Bowl y agregar 50 g de azúcar + 1 cucharadita de canela.
- Mezclar y llevar al horno a 200° por 30 minutos o hasta que estén tiernas y blandas. Reservar.
- Para la BASE, mezclar en un en el vaso de la mini Pimer 250 g de galletas + 90 g de mantequilla derretida y cubrir la base y las paredes de un molde redondo, desmontable. Reservar en el refrigerador.



- Poner en un bowl 2 paquetes de queso crema y batir con el batidor eléctrico hasta que esté cremoso.
- Agregar 1 yogur sin sabor y sin endulzar (150 g aprox) + 1/2 taza de azúcar + la ralladura y el jugo de 1/2 limón +1 cucharada de vainilla + 2 huevos + 1 cucharadita de maicena, batir hasta que esté todo muy suave y sin grumos y verter la mitad de esta mezcla sobre la base.
- Cubrir con la mitad de las manzanas, poner el resto del relleno y terminar con manzanas.
- Hacer el CRUMBLE con 2 cucharadas de azúcar +2 cucharadas de harina +2 cucharadas de mantequilla muy fría. Pellizcar para hacer un Arenado.
- Llevar al congelador algunos minutos para que esté bien frío. Espolvorear el crumble sobre el cheesecake.
- Llevar al horno "precalentado" a 170° por 1 hora. Pasado el tiempo y aunque parezca que le falta, apagar y abrir levemente el horno por unos minutos para que el golpe de calor no sea tan repentino.
- Retirar del horno y cuando ya esté frío llevar al refrigerador por 4 o 5 horas.

