

POSTRES

CHEESECAKE CON GALLETAS LOTUS



Ingredientes

- 1 paquete de galletas Lotus (o galletas María + 1 cucharada de azúcar)
- 100 g de mantequilla derretida
- 2 quesos crema
- 3 huevos
- 1 tarro de leche condensada
- Jugo de 1 limón
- 200 g de crema
- ⅓ taza de azúcar flor
- 1 cucharada de maicena
- Manjar o chocolate para decorar

Preparación

- Procesa las galletas. Si usas María, agrega el azúcar. Mezcla con la mantequilla.
- Coloca en un molde desmontable de 20 cm con papel encerado en la base y compacta con un vaso. Refrigerar.
- Procesa queso crema, huevos, leche condensada, limón, crema, azúcar flor y maicena.
- Vierte sobre la base y hornea a 180 °C durante 50 minutos.
- Apaga el horno y abre levemente. Enfría 15 a 20 minutos y retira.
- Cuando esté a temperatura ambiente, refrigera al menos 6 horas. Decora con manjar o chocolate.

