

I N G R E D I E N T E S

Cheesecake Sin Horno

Para la base

- 300 gr de galletitas (melitas,lincoln)
- 1/3 taza de nueces picadas
- 150 gr de manteca derretida
- 1 pizca de sal

Relleno

- 400 gr de queso crema (finlandia rojo xej)
- 1 cdita esencia de vainilla
- 250 gr de azúcar
- 250 gr de crema
- Ralladura de 1 limon
- Jugo de 2 limones
- 1 sobre de gelatina sin sabor

P R O C E D I M I E N T O

Para la base

- 1- Moler 300 gr de galletitas melitas o alguna rica de vainilla + 1/3 de taza de nueces picadas + 150 gr de manteca derretida + una pizca de sal.
- 2- Procesar
- 3- Forrar un molde de 24 cm con la preparación.
- 4- Llevar a la heladera por 30 min o al freezer por 15 min.

Relleno

- 1- En un bol mezclar 400 gr de Finlandia rojo o el queso crema que tengas + una cucharadita de esencia de vainilla + 250 gr de azúcar + 250 de crema + rayadura de 1 limón.
- 2- En un bol chiquito poner jugo de 2 limones y un sobre de gelatina sin sabor. Llevarlo al microondas por 20 segundos, mezclarlo y agregarlo a la preparación.
- 3- Poner el relleno sobre la masa y llevarlo a la heladera por lo mejor por 7 horas.
- 4- Para presentarlo, ponerle en el centro las frutas o dulce que más te guste.

