



Cheesecake de dulce de leche

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Te enseñamos paso a paso esta receta de Cheesecake de Dulce de Leche, con una base de galletitas de chocolate.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



+60 min

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Blanco ilolay Crem
Simple
Manteca
Clásico

INGREDIENTES

- 200 gr Dulce de leche
- 3 cdas manteca
- 200 gr Queso ilolay Crem
- 200 gr ricotta
- 2 yemas
- 100 cm3 Crema de leche
- 2 cdas colmadas de fécula de maíz
- 1/2 taza azúcar
- 3 huevos
- 170 gr galletitas de chocolate

PREPARACIÓN

Base:

1. Forrar un molde de 26 cm de diámetro que tenga unos 3 cm de alto con papel aluminio y que sobresalga bien por los bordes.
2. Procesar las galletitas por unos segundos, incorporar la manteca hasta que se forme un arenado.
3. Con la ayuda del canto de una cuchara forrar toda la base del molde con las galletitas.
4. Llevar al frío hasta el momento de cocinar.

Relleno:

1. Mezclar el Crem, la ricotta, el azúcar y la fécula de maíz hasta que quede bien uniforme y no se noten los granos de azúcar.
2. Incorporar el Dulce de leche e integrar muy bien.
3. Incorporar las yemas y los huevos de a uno y por último, agregar la Crema de leche .
4. Verter la crema sobre la base de galletitas cubriendo bien toda la superficie. Tapar muy bien con papel aluminio doble y llevar a baño María a un horno de 170°C por 45-60 minutos.
5. Retirar y dejar enfriar de 6 a 8 horas.