

## CHEESECAKE NEW YORK



### INGREDIENTES

- 300 g de galletitas de vainilla
- 100 g de manteca
- 800 g de queso crema
- 250 g de azúcar
- 320 cc de crema de leche
- 6 huevos
- 100 cc de leche
- Una cdta de esencia de vainilla
- 50 g de harina
- Mermelada de frutos rojos

### PASO A PASO

1. Triturar las galletitas, agregar la manteca derretida y poner en la base de un molde desmoldable de 26 cm de diámetro
2. Batir el queso crema con el azúcar, la crema de leche, los huevos, la leche y un chorrito de esencia de vainilla
3. Agregar la harina
4. Llevar a un horno mínimo, 150° durante una hora
5. Llevar a la heladera durante 8 horas, desmoldar y colocar la mermelada de frutos rojos por encima

*Listo! A disfrutar*