

CHEESECAKE



J★PONESS

Ingredientes:

250 gramos de queso crema
½ taza de leche entera de vaca
50 gramos de mantequilla
6 huevos
60 gramos de harina de trigo
20 gramos de Maizena
¾ de taza de azúcar
½ limón (el jugo)
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharadita de ralladura de limón
1 pizca de sal



1. ENHARINA y engrasa un molde redondo para hornear. Precalienta el horno a 170°C.

2. TAMIZA la harina y la Maizena. Separa las yemas de las claras de todos los huevos. Aparta.

3. CALIENTA a baño María el queso, la leche y la mantequilla. Deja enfriar la mezcla.

4. BATE aparte las yemas de los huevos con el jugo de limón, la ralladura y la vainilla.

5. AÑADE la harina y la Maizena a la mezcla de queso.

6. AGREGA las yemas a la mezcla completamente fría. Bate muy bien y si es necesario utiliza un colador para eliminar los grumos.