



Sartén 18 Aqua

Cheesecake de dulce de leche



4 porciones



1 h



Función
Horno Masas

INGREDIENTES

Para la masa:

60 gr. harina
40 gr. manteca a temperatura ambiente
40 gr. azúcar impalpable
1 un. yema de huevo
1 c dita. esencia vainilla

Para el relleno:

50 cc. crema
100 gr. dulce de leche
1 un. huevo
1 un. yema de huevo
1 c da. jugo de limón
1 c da. ralladura de limón
10 gr. almidón de maíz
300 gr. queso crema firme
75 gr. azúcar

PREPARACIÓN

Para la masa del cheesecake batimos dentro de la Sartén la manteca con el azúcar hasta obtener una crema. Agregamos la yema de huevo, la esencia y la harina y formamos la masa sin amasar mucho. La estiramos dentro de la Sartén y reservamos.

Para el relleno colocamos todos los ingredientes en un bowl y mixeamos o batimos hasta que se integren. Rellenamos la masa con la preparación y cocinamos 1 hora a fuego corona.

Dejamos enfriar a temperatura ambiente y luego 2 horas en la heladera como mínimo antes de desmoldar.