

Cheesecake de caramelo



TIEMPO

40 minutos



RENDIMIENTO

1 pay (8")



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

Base:

- ☐ 1 paquete de galletas vainilla
- ☐ (Galletas Marías)
- ☐ 15 g Harina de trigo
- ☐ 75 g Mantequilla sin sal

Relleno:

- ☐ 450 g Queso Crema
- ☐ 60 g Crema Ácida
- ☐ 120 g Azúcar Refinada
- ☐ 1 Pizca de sal
- ☐ 15 g de Fécula de Maíz
- ☐ Jugo de 1 limón
- ☐ 1 ENCOTapa de Esencia de
- ☐ Vainilla ENCO
- ☐ 3 huevos
- ☐ 1 yema

PROCEDIMIENTO

Base:

1. Tritura las galletas hasta hacerlas polvo (puedes usar licuadora o procesador).
2. Mezcla con la harina y la mantequilla derretida hasta obtener una pasta húmeda.
3. Vierte la mezcla en un molde de 20 cm y presiona firmemente con la superficie de un vaso para formar la base.
4. Hornea a 170 °C por 8 minutos. Deja enfriar.

Relleno:

1. Baja el horno a 160 °C.
2. Bate el queso crema hasta que esté suave.
3. Agrega la crema ácida, el azúcar, la sal y la fécula de maíz. Mezcla bien.
4. Incorpora el jugo de limón y la Esencia de Vainilla ENCO.
5. Añade los huevos uno por uno y la yema, mezclando suavemente, sin batir de más.
6. Vierte la mezcla sobre la base horneada.

Horneado y reposo:

1. Hornea a 160 °C por 40 minutos, o hasta que el centro esté casi firme.
2. Apaga el horno, entreabre la puerta y deja el cheesecake dentro por 1 hora.
3. Refrigera mínimo 12 horas antes de desmoldar y servir.
4. Decora con Salsa de Caramelo ENCO al gusto.