

**Creador:** Norita Morando



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Hervir la calabaza en poca agua a la que se le agrgará una cucharada de azúcar y uno o dos clavos,

## Descripción:

esta es una rica tarta de queso o cheesecake que es deliciosa tanto como para merendar o como para comer como postre

## Ingredientes para 8 personas :

- 1 paquete de GALLETAS MARIA PULVERIZADAS FONTANEDA
- 40 Grs. de MANTEQUILLA PULEVA
- 11 Cucharada pequeña de CANELA MOLIDA CARMENCITA
- 1 Pizca de NUEZ MOSCADA CARMENCITA
- 200 Grs. de QUESO UNTAR Philadelphia
- 50 Grs. de AZÚCAR RAR
- 1 HUEVO
- 400 Grs. de CALABAZA HERVIDA
- 1 BOTE de NATA MONTADA AZUCARADA PULEVA

## Preparación:

### Paso 1

En un recipiente reducir batiendo la mantequilla a una vrema y unirle las galletas trituradas

### Paso 2

Extender el preparado sobre la base de un molde desmontable recubierto con papel aluminio.

### Paso 3

Poner el queso en un recipiente y batirlo hasta que quede transformado en una crema suave.

### Paso 4

Batir el huevo con el azúcar, unirle la nuez moscada, la canela, la calabaza y la crema de queso.

### **Paso 5**

*Poner la crema sobre la base de galletas y cocinar en horno precalentado a 180° por 40 minutos.*

### **Paso 6**

*Dejar enfriar después de la cocción por aproximadamente una hora, y luego llevar a la nevera.*

### **Paso 7**

*Cortar en 8 porciones y servir adornada con un copete de nata montada y rociada por canela en polvo*