

# Cheesecake con mantequilla de cacahuete



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Ana Maria Mende



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Difícil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 8 personas :

- Para el relleno:
- 580 g de queso para untar
- 250 g de crema de cacahuete
- 250 g de azúcar
- 60 g de harina
- 20 ml de esencia de vainilla
- 120 g de huevo
- 30 g de leche entera en polvo reconstituida en 125 ml de agua
- 60 g cobertura de chocolate
- Para la costra:
- 90 g mantequilla
- 250 g de cacahuetes crudos

## Preparación:

### Paso 1

Para la costra: Engrasar con mantequilla un molde de 20 cm. Tostar los cacahuetes y triturarlos. Dejar enfriar y extenderlos en el fondo y a los lados del molde. Para el relleno: Batir el queso, la mantequilla de cacahuete, el azúcar, la harina y la esencia de vainilla. Incorporar los huevos y batir hasta que esté bien mezclado. Mezclar la preparación, con la leche y dividir en dos. Derretir el chocolate y verterlo en la mitad del relleno. Vaciar con mucho cuidado la otra mitad en el molde. Posteriormente agregar la mezcla del chocolate. Con una espátula mezclar con cuidado, evitando rozar la base. Hornear a 175°C de 30 a 35 minutos o hasta que se vea firme. Retirar del horno. Enfriar y desmoldar sobre una rejilla hasta que esté frío. Cubrir con film y refrigerar por lo menos 4 horas.

