

Cheesecake de frambuesas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Patricia Krause



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 550 g de queso de untar
- 2 cucharadas de harina
- 160 g de azúcar
- 3 huevos
- La ralladura de un limón
- 200 g de frambuesas
- Azúcar glas para decorar
- Unas frambuesas para decorar

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180°C y engrasamos un molde de 23 cm de diámetro. En un bol batimos el queso con el azúcar, vamos incorporando los huevos poco a poco, mientras continuamos batiendo. Añadimos la harina tamizada y batimos lo justo para que se integre. Incorporamos la ralladura de limón y las frambuesas y removemos con una cuchara de madera para que se reparta todo bien por la masa. Vertemos en el molde y horneamos 35-40 minutos. Dejamos enfriar completamente en el molde antes de desmoldarla y decoramos con un poco de azúcar glas y unas frambuesas.