

Cheesecake de Dulce de Leche



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Miriam25



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- PARA LA BASE
- 120 gr de galletas tipo Digestive
- 60 gr de mantequilla
- Un puñado de nueces peladas
- Ingredientes para el relleno:
- Cuatro cucharadas de dulce de leche
- 100 ml de nata
- Dos huevos
- 150 gr de azúcar
- 500 gr de queso crema (tipo Philadelphia)
- Una cucharada y media de harina

Preparación:

Paso 1

molde de 20cm. Precalentamos el horno a 180°C. - Engrasamos el molde con un poco de mantequilla para que luego no se nos pegue el cheesecake. - Metemos las galletas en una bolsa para congelar junto con las nueces. Golpeamos con un rodillo para romperlo todo bien en pedacitos. No tienen que ser muy grandes, pero tampoco que se quede solo en polvo. - Derretimos la mantequilla y la añadimos a las galletas y nueces. Unimos todo bien y lo extendemos por la base del molde. - Horneamos durante 9 minutos, para que se vaya tostando la galleta. - Mientras, en un bol grande mezclamos el queso con el azúcar y el dulce de leche. Yo lo he hecho a mano, con cuidado, sin hacerlo muy rápido, ya que no queremos que entre mucho aire en la masa. - Añadimos los huevos uno a uno y mezclamos bien. - Añadimos la nata. - Acabamos con la harina, tamizada. - Sacamos la galleta del

horno y añadimos la mezcla encima de la galleta. Alisamos la superficie con una espátula. - Metemos en el horno y horneamos durante 15 minutos a 180°C. Pasado ese tiempo bajamos la temperatura a 120°C y dejamos hornear durante 60 minutos. - Cuando haya pasado el tiempo, abrimos el horno pero no sacamos el cheesecake. Los bordes se habrán dorando un poco y el centro estará más líquido. Dejamos dentro una hora, que se enfríe ahí. - Pasado ese tiempo lo metemos en el frigorífico durante al menos dos horas. El cheesecake cogerá más cuerpo.