



CHEESECAKE DIFERENTE

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 360 g de queso crema
- 3 unidades de huevo
- 130 g de azúcar
- 50 g de almidón
- 200 ml de nata
- 5 g de ralladura de limón

LA PREPARACIÓN

- Mezcla el queso crema con las yemas, agrega el azúcar, el almidón de maíz, la nata batida a medio punto y la ralladura de limón. Une bien.
- Bate las claras a punto nieve y agrega a la preparación anterior en forma suave y envolvente.
- Coloca en un molde desmontable de 24 cm de diámetro, enmantecado y espolvoreado con azúcar.
- Lleva a horno moderado y cocina a baño maría durante 50 minutos. Retira, deja enfriar y desmolda. Si se desea, acompaña con salsa de fresas.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 47.3 g	Grasas 49.8 g
Kcal 720	Proteínas 20.4 g