



Cheesecake

Ingredientes:

una base de bizcocho comprada de 24 cm (si es mayor lo recortas al tamaño del molde)

225 gr. de azúcar

675 gr. de queso philadelfia

3 cucharadas de maizena

2 huevos

1 cucharita de esencia de vainilla

300 ml. de nata para montar

un molde desmontable de 24 cm de diámetro

Precalienta el horno a 180°.

Pon el bizcocho en la base del molde y presiónalo bien.

En un bol bate el queso con el azúcar y añade la maizena y la vainilla.

Añade los huevos y sigue batiendo.



Añade la nata en un chorrito sin parar de batir para que se vaya montando a medida que la añades.

Te quedará una crema espesa.

Ponla encima del bizcocho e iguala la superficie con una espátula.

Mételo al horno y pon debajo la bandeja del horno o cualquier fuente que pueda ir al horno con agua caliente.

Hornea durante 45-50 minutos y sácalo dejándolo enfriar.

Pasa alrededor del molde un cuchillo para despegar bien las paredes.

Coloca en una fuente y decora con cualquier fruta o azúcar glass.