CHEESECAKE CON DULCE DE LECHE Y NUEZ

Ingredientes:

ara la base:

45 galletas tipo Marías, molidas
1 ½ barras de mantequilla fundida (135 g)

Para el relleno:

3 paquetes de queso crema (190 g c/u)
½ taza de jugo de naranja
3 huevos
½ taza de azúcar
¾ taza de dulce de leche
½ taza de nuez picada

HORNO PRECALENTADO A 180ºC

Procedimiento:

1. Mezcla las galletas con la mantequilla hasta integrar por completo, coloca en la base de un molde para pastel de 22 cm de ancho, previamente engrasado y refrigera por 10 minutos. Reserva.
2. Licúa el queso con el jugo de naranja, los huevos y el azúcar hasta integrar por completo.
3. Cubre la base de galleta con la mitad del dulce de leche y vierte la mezcla de queso. Vacía el resto del dulce de leche y la nuez. Mezcla con un tenedor.
4. Hornea durante 1 hora o hasta que al introducir un palillo salga limpio. Retira del horno, deja

enfriar.

5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8