



## CHEESECAKE DE CHOCOLATE Y NARANJA

### Ingredientes:

#### BASE:

- 45 galletas tipo Marías, molidas
- 1 ½ barras de mantequilla fundida (135 g)
- ½ cucharadita de canela en polvo
- 2 cucharadas de azúcar

#### RELLENO:

- 1 ½ paquetes de queso crema (285 g)
- ½ lata de leche condensada
- 3 huevos
- 1 naranja, sólo la ralladura
- 1 cucharada de fécula de maíz
- ¾ de taza de chispas de chocolate

### Procedimiento:

Horno precalentado a 190° C

1. Mezcla las galletas con la mantequilla, la canela y el azúcar hasta integrar por completo, coloca en la base de un molde para pay previamente engrasado y refrigera por 10 minutos reserva.
2. Bate el queso con la leche condensada, agrega los huevos uno a uno hasta incorporar perfectamente. Añade la ralladura de naranja y la fécula de maíz, mezcla hasta que ~~se~~ 2 integren todos los ingredientes.
3. Agrega las chispas y mezcla de manera envolvente. Vierte la mezcla a la base de galletas y

---

hornea a baño María durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio  
4. Retira del horno, deja enfriar y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	30 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	8