



CHEESECAKE DE MANZANA CON CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes:

BASE:

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

RELLENO:

- 1 ½ paquetes de queso crema (285 g)
- 1 lata de leche condensada
- 3 huevos
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 2 manzanas, peladas y cortadas en cubos
- ½ barra de chocolate blanco, cortado en trozos

Procedimiento:

Horno precalentado a 190° C

1. Mezcla las galletas con la mantequilla hasta integrar por completo, coloca en la base de un molde redondo para pastel previamente forrado con papel aluminio. Refrigera por 10 minutos reserva.
2. Bate el queso con la leche condensada, agrega los huevos uno a uno hasta incorporar perfectamente. Añade la fécula de maíz, continúa batiendo hasta integrar los ingredientes.
3. Agrega las manzanas y el chocolate blanco, mezcla de manera envolvente. Vierte la mezcla a la base de galletas y hornea a baño María durante 40 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
4. Retira del horno, deja enfriar y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8