



CHESSECAKE BAJO AZÚCAR

Ingredientes:

Base:

Relleno:

Salsa:

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

- 3 paquetes de queso crema (190 g c/u)
- ½: taza de jugo de naranja
- 3 huevos
- ½: taza de sustituto de azúcar

- 1 frasco de mermelada de blueberries sin azúcar (340 g)
- 2 cucharadas de sustituto de azúcar
- 3 cucharadas de agua
- 1 cajita de blueberries

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C

1. Mezcla las galletas con la mantequilla hasta integrar por completo, coloca en la base de un molde para pay previamente engrasado y refrigera por 10 minutos: reserva.
2. Licúa el queso con el jugo de naranja, los huevos y el sustituto de azúcar hasta integrar por completo, vierte sobre la base de galleta y hornea durante 35 minutos o hasta que al / 2 introducir un palillo salga limpio. Retira del horno, deja enfriar y refrigera hasta antes de servir.

-
3. . Para la salsa en una cacerola caliente la mermelada con el sustituto de azúcar, el agua y los blueberries, cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
 4. Sirve el cheesecake, acompaña con la salsa y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 Minutos
Tiempo de Horneado:	35 Minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	