



CHEESECAKE DE CALABAZA

Ingredientes:

Cheesecake de calabaza sencillo

Para la base:

2 tazas galletas de canela, molidas

2 barras de mantequilla, fundida (90g c/u)

Para el relleno

2 paquetes de queso crema (190g c/u)

1 taza de azúcar

3 huevos

2 cucharadas de esencia de vainilla

$\frac{3}{4}$ de taza de crema para batir (180ml)

1 taza de calabaza en tacha, picada en cubos

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Para la base, mezcla las galletas con la mantequilla hasta formar una pasta, colócala en la base de un molde para pay previamente cubierto con papel encerado reserva.

Bate el queso crema con el azúcar hasta acremar, agrega los huevos, la esencia de vainilla y la crema agrega la calabaza en tacha e integra en forma envolvente. Vierte la mezcla sobre la base de galleta.

Hornea durante 60 minutos o hasta que al introducir un palillo de madera éste salga limpio. Retira del horno, deja enfriar por completo y refrigera durante 2 horas.

Ofrece.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10