

Cheesecake con chocolate (4-6 porciones).

Ingredientes:

300 g de galletas dulces. 150 g de mantequilla. 750 g de queso crema. 4 huevos. 220 g de azúcar. 150 ml de crema de leche. 40 gr de harina. 2 cds de esencia de vainilla San Miguel Cosecha Selecta. 250 g de chocolate oscuro (puede ser de leche o el chocolate que se tenga)

Procedimiento:

Precalentar el horno a 160°C. Poner en un recipiente el queso crema a temperatura ambiente. Agregar los huevos de uno en uno y el azúcar y seguir batiendo. Incorporar vainilla, harina tamizada, la crema de leche, batir con un globo y dejar reposar. Para la base: procesar las galletas y mezclar con la manteca integrar bien. Derretir el chocolate a baño maría. Cubrir el molde con las galletas. Cubrir con la mezcla de queso crema, e incorporar el chocolate mezclarlo con el queso crema. Tapar con papel aluminio y hornear por 1 hora y 15 minutos. Apagar el fuego y dejar enfriar en el horno durante 1 hora. Llevar al refrigerador por 3 horas.

Tip: se deja en el refrigerador para que tenga una consistencia mejor

