



Pastel de queso.

Ingredientes

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de harina MASECA Antojitos
- 3 piezas de huevo
- 300 g. de queso crema
- 1 taza de yogurt griego
- 1 cda. de extracto de vainilla

Para la galleta:

- 160 g. de mantequilla derretida
- 50 g. de azúcar
- ½ taza de MASECA Antojitos
- 1 cdita. de canela en polvo

Modo de preparación

1. Precalienta el horno a 170°C

Para la galleta:

1. Coloca los ingredientes en un cuenco y presiona con los dedos hasta obtener una masa quebradiza.
2. Coloca en un molde redondo de 15 a 20 cm. de diámetro previamente engrasado con aceite vegetal o mantequilla. Presiona hasta cubrir toda la superficie.

Para el pastel de queso:

1. Coloca todos los ingredientes en una licuadora y licúa a velocidad media hasta obtener un batido liso y sin grumos.
2. Vierte la mezcla en el molde y hornea de 55 a 60 minutos o hasta que al introducir un palillo al centro, este salga seco.

Tip: Para evitar que el pastel se dore demasiado o tenga grietas, puedes colocarlo en baño maría al hornearlo, esto hará que demore un poco más la cocción pero será más uniforme y sin agrietar tanto el cheesecake. También se puede agregar cocoa a la mezcla de galleta para darle un toque a chocolate.