



Cheesecake

Ingredientes:

Queso crema.

250 gr.

Leche.

½ taza de te.

Manteca.

35 gr.

Azúcar.

8 cucharadas

Harina.

3 cucharadas.

Huevos.

1 unidad

Ralladura de un limón.

Gelatina o Dulce de frutos rojos

Procedimiento:

Mezclar la manteca con el azúcar, agregar el huevos, hasta integrar completamente, incorporar el queso

crema, la leche la ralladura de limón, por ultimo, agregar la harina tamizada e integrar tratando de no formar grumos. Colocar la preparación sobre la base del TartaExpress forrada con pionono, tapar y llevar a cocción a potencia máxima por 2 minutos y $\frac{1}{2}$. Dejar enfriar, desmoldar y cubrir con dulce de frutillas o en el TartaExpress sin desmoldar cubrir una gelatina de frambuesa.

