

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES

• **Ingredientes Base:**

- 1 paquete de galletitas de vainilla
- 100 g de manteca derretida
- Ingredientes Relleno:
- 450 g de queso crema
- 175 g de crema
- 40 g de almidón de maíz
- 120 g de azúcar
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 3 huevos
- **10 u de Barritas de Chocolate Blanco Felfort derretidas**

-
- Tiempo de
 - Preparación: 2 horas
 - Porciones: 8-10 .
 - Dificultad: Media

PREPARACIÓN

Para la base

- Moler las galletitas y agregarles la manteca derretida; unir bien.
- Colocar en un molde, presionar bien achatando todos los elementos y llevar a un horno a 180° por 10 minutos.

Reservar. Para el relleno

- Colocar en un bowl la crema, el queso crema, el almidón de maíz, el azúcar y la vainilla.
- Mezclar hasta integrar bien todos los ingredientes.
- Incorporar los huevos de a uno y mezclar bien.
- Por último, agregar las de Barritas de Chocolate Blanco Felfort derretidas
- Poner la preparación en el molde y llevar a un horno a baño maría por 50-60 minutos.
- Retirar y dejar enfriar.