

# CHEESECAKE DE MANGO

## Ingredientes:

- 200 g de galletas tipo maría integral
- 100 g de mantequilla derretida
- 500 g de queso crema
- 100 g de Natuvia Granulado
- 250 ml de crema para batir
- 3 huevos
- 2 mangos maduros
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de Natuvia Granulado (para la cobertura)
- 1 cucharada de jugo de limón (para la cobertura)

## Preparación:

1. Triturá 200 g de galletas y mezclá con 100 g de mantequilla derretida.
2. Presioná en el fondo de un molde y refrigerá.
3. Batí 500 g de queso crema con 100 g de Natuvia Granulado, añadí 250 ml de crema para batir, 3 huevos y 1 cucharadita de extracto de vainilla.
4. Agregá el puré de 2 mangos y mezclá bien. Vertí sobre la base y horneá a 180°C durante 50-60 minutos.
5. Enfríá y refrigerá por al menos 4 horas. Mezclá un mango con 2 cucharadas de Natuvia Granulado y 1 cucharada de jugo de limón en una licuadora.
6. Vertí sobre el cheesecake antes de servir.