

CHEESECAKE DE MANZANA

Ingredientes:

Para la base:

- 200 g de galletas integrales o galletas tipo Graham
- 100 g de mantequilla derretida
- 2-3 cdas de Natuvia Granulado

Para el relleno:

- 500 g de queso crema
- 3 huevos
- 1/2 taza de Natuvia Granulado
- 1 cdta de extracto de vainilla
- 2 manzanas grandes, peladas y cortadas en rodajas finas
- 1 cda de jugo de limón
- Una pizca de canela (opcional)

Preparación:

1. Precalentá el horno a 160°C (320°F).
2. Triturá las galletas en un procesador de alimentos o colocalas en una bolsa y machacalas con un rodillo hasta que se conviertan en migajas finas. Mezclá las migajas de galleta con la mantequilla derretida y Natuvia Granulado.
3. Forrá el fondo de un molde para cheesecake con la mezcla de galleta y presioná firmemente para formar la base. Refrigerá mientras preparás el relleno.
4. En un tazón grande, batí el queso crema con Natuvia Granulado hasta que esté suave. Agregá los huevos uno por uno, batiendo bien después de cada adición. Incorporá el extracto de vainilla.
5. En otro recipiente, mezclá las rodajas de manzana con el jugo de limón y la pizca de canela (si estás utilizando).
6. Vertí la mitad de la mezcla de queso sobre la base de galleta en el molde.
7. Colocá una capa de rodajas de manzana sobre la mezcla de queso en el molde.

8. Vertí el resto de la mezcla de queso sobre las manzanas y esparcila de manera uniforme.
9. Colocá algunas rodajas adicionales de manzana en la parte superior para decorar.
10. Horneá durante 45-55 minutos, o hasta que los bordes estén ligeramente dorados y el centro apenas se mueva al sacudir suavemente el molde.
11. Retirá del horno y dejá enfriar a temperatura ambiente antes de refrigerar durante al menos 4 horas o toda la noche.