

## Receta de Cheesecake con Turrón y Chocolate

30 Dic 2017



Buenos días a tod@s, para este último fin de semana del Año 2017, os dejo una rica receta de dulces, se trata de **Cheesecake de Turrón y Chocolate**, es un postre fácil de preparar y con el que podéis celebrar la entrada del nuevo Año que seguro vendrá cargado de nuevas ilusiones y esperanzas para tod@s. ¡¡¡Feliz Salida y Entrada de Año 2018!!!

### Ingredientes

- Galletas María doradas trituradas (un paquete)
- Mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- Huevos (dos)
- Maizena (una cucharada)
- Sal (una pizca)
- Turrón de Jijona (200grs)
- Azúcar (tres cucharadas)
- Queso en crema (400grs)
- Nata para cocinar (400 grs)

### Modo de Preparación

1. Mezclar las galletas trituradas con la mantequilla hasta obtener una pasta con la textura deseada
2. Cubrir la base de un molde con papel de horno y ajustar bien el aro del molde, echar la masa de galletas y extenderla, aplastarla bien con una cuchara, guardar en el congelador mientras preparáis la mezcla
3. En un bol, echar todos los ingredientes y el turrón bien aplastado con ayuda de un tenedor
4. Batir bien todo con unas varillas eléctricas
5. Sacar el molde del congelador y volcar en él la mezcla
6. Hornear a 160º durante 1 hora aproximadamente en el horno precalentado
7. Una vez horneada, dejar enfriar y después guardar en el frigorífico
8. Para la cobertura, deshacer en el micro 100 grs de chocolate negro con 50 grs de nata y 1/2 cucharadita de mantequilla
9. Remover bien con una cuchara y añadir 50 grs de turrón de Jijona blando triturado previamente
10. Extender por toda la superficie y dejar que se enfríe
11. Servir fresquita y...buen provecho!!!