

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!!!