

Cheesecake de Nutella®

Medio

2 h 50 minutos



Ingredientes

para 9 porciones

Para la base:

- 200 g. de galletas Spéculoos
- 150 g. de galletas de mantequilla "Breton butter" o galletas Graham (Macarenas).
- 80 g. de mantequilla cortados en trozos pequeños
- 1 cucharada de azúcar morena

Para la crema:

- 600 g. de queso crema
- 250 g. de queso blanco (con 20 % contenido de grasa)
- 250 g. de crema fresca y espesa
- 180 g. de azúcar morena
- 2 vainas de vainilla
- 4 huevos grandes
- Nutella®

Precalienta el horno a 200°C (marca 6 gas) en el botón indicador.

Pasos



1

Desmenuza las galletas hasta que tengan la consistencia de polvo.

Agrega la mantequilla en trozos y la cucharada de azúcar morena.

Revuelve y mezcla.

Engrasa la base de un plato.

Vacía la mezcla en una lata para ponqué redonda de 24 cm con base removible.

Hornea durante 10 mins a 200°C.



2

Coloca el queso crema, el queso blanco y la crema fresca en un tazón.

Agrega el azúcar.

Agrega los huevos enteros.

Mezcla revolviendo las semillas de vainilla.

Revuelve y mezcla todo durante 1 minuto.



3

Vacía la cubierta de crema sobre la base de galletas.

Hornea durante 1 hora 20 mins a 135 °C, sin abrir la puerta del horno durante todo el tiempo de cocción.

**4**

Esparce Nutella® sobre la parte superior del cheesecake.

¡Listo para disfrutar!