

RECETAS

Cheesecake con Nutella®

Medio

1 h 5 minutos



INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

75g Queso ricotta

75g Yogur griego

57g Azúcar en polvo

19g Harina Manitoba

1 Huevo

1gr Sal

½ Vaina de Vainilla

75g Crema batida

1 Paquete de masa quebrada comprada en tienda

120g Nutella® (15g/porción)



**Para preparar esta
deliciosa receta, ¡15g de
Nutella® por persona es
suficiente!**

PROCEDIMIENTO

**1**

Usa la masa quebrada para cubrir el fondo y los lados de un molde con diámetro de 22cm. Haz agujeros en la masa usando un tenedor y pon el molde en el refrigerador.

**2**

Mientras tanto, prepara la crema para el cheesecake utilizando una batidora de mano para batir el queso ricotta, el yogur griego, el azúcar, los huevos ligeramente batidos, la harina cernida, la sal y la pulpa de la mitad de la vaina de vainilla (extraída cortando la vainilla de lado con un cuchillo y rapando la pulpa hacia afuera con la punta), para formar una mezcla suave. Por separado, batir la crema y combinarla con la mezcla.

3

Ahora esparce la mezcla sobre la masa del molde, hasta tres cuartos de su altura. ¡Es tiempo de ponerlo en el horno! Hornea el cheesecake a 175°C (347°F) por aproximadamente 30 minutos. El cheesecake debería esponjarse un poco y volverse dorado en la superficie. Cuida no hornearlo por mucho tiempo, ya que puede hacerse muy seco. Puedes usar un palillo de madera para revisar si ya está listo. Inserta el palillo en el centro del cheesecake: estará listo cuando el palillo salga limpio y un poco más oscuro.

Después de que el cheesecake se ha enfriado por completo, esparce la Nutella® sobre el mismo para agregar un toque personal y delicioso. Incluso puedes poner la Nutella® en una manga pastelera y usar tus habilidades artísticas para hacer un diseño.



Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

¿Qué es mejor que un cheesecake fresco? ¡Solo un cheesecake con Nutella®, por supuesto!