



Dificultad:  
Media



Porciones:  
10



Tiempo:  
60 minutos

## Información Nutricional

Energía:	428 Kcal
Proteínas:	6.8 g
Grasa Total:	28.0 g
Colesterol:	138. mg
H. de Carbono:	46.7 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	238 mg

## CHEESECAKE DE MANJAR

### Ingredientes

- ½ Paquete de galletas de soda MCKAY®
- ¼ Taza de mantequilla derretida
- 1 Queso crema
- 2 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ® (200 g c/u)
- ½ Taza de azúcar granulada
- 3 Huevos
- ½ Taza de maicena (50 g)
- 1 ½ Taza de manjar NESTLÉ®

### Preparación

1.- Para la base junta las galletas de soda MCKAY® con la mantequilla derretida en un recipiente de una 1-2-3. Procesa durante unos segundos hasta moler las galletas y unificar ambos ingredientes. Deja la preparación en la base de un molde de 22 a 24 cm de diámetro. Previamente cubierto sus bordes y base con papel alusa metálico.

2.- Aparte, ablanda el queso crema en un bowl con un batidor sin que queden grumos, añade la crema larga vida NESTLÉ®, la azúcar granulada, los huevos, la maicena y el manjar NESTLÉ®. Bate energéticamente hasta homogenizar todos los ingredientes y conseguir una preparación cremosa.

3.- Vierte la mezcla sobre el molde con la base de galletas, tapa con papel alusa metálico y hornea a temperatura media de 160°C durante 40 a 50 hasta cuajar completamente la preparación. Retira y deja enfriar. Al momento de servir porciona y acompaña de frutas o alguna salsa a elección.