

Que ricos son los cheesecake!!!!!!! Me matan, son ultradeliciosos, esa consistencia cremosa me vuelve loca, lo bueno es que esta receta combina lo mejor del cheesecake con un formato fácil de servir, ideal para eventos familiares y de amigos! Yo las hice para el cumpleaños de mi hija, quedaron perfectas, fueron éxito rotundo, y lo mejor de todo sin ensuciar platos, solo una servilleta y listo! Los arándanos le dieron una frescura a las barritas ideal para la cremosidad del cheesecake, verdaderamente deliciosas, lindas y fáciles de hacer.

Barritas Cheesecake de Arándanos

Receta

Para la base.....

150 grs. de galletas de mantequilla

100grs. de mantequilla derretida

2 cdas. de azúcar

Para el relleno....

2 queso crema a temperatura ambiente (228 grs. cada uno)

2 huevos a temperatura ambiente

1 cda. de ralladura de limón

2 cdas. de jugo de limón

1 cdita. de extracto de vainilla

3/4 taza de azúcar granulada

2 tazas de arándanos frescos

azúcar flor para espolvorear (opcional)

Precalentar el horno a 160 grados, poner papel aluminio en un molde cuadrado de 20x20 cm. y rociar con aceite en spray.

Poner las galletas, la mantequilla y el azúcar en una procesadora, moler hasta lograr una pasta como arena mojada. Aplastar sobre la base del molde reservado.

Para el relleno poner todos los ingredientes en un bol y batir hasta formar una pasta homogénea, sin darle mucho aire a la mezcla. Luego incorporar los arándanos con movimientos envolventes cuidando de no romperlos.

Poner el relleno sobre la base y llevar al horno previamente precalentado por 35-40 minutos, hasta que la mezcla cuaje no importa si al centro se ve un poco blanda.

Dejar enfriar en la lata y luego llevar al refrigerador por 4 horas, hasta que tome una consistencia firme y cremosa. Luego cortar en cuadrados espolvorear con azúcar flor si se desea.

