- Barritas de cheesecake de limón -

INGREDIENTES

1 paquete (170 g) de galletas Marías

120 g de mantequilla derretida

380 g de queso crema a temperatura ambiente

1 lata (225 g) de media crema

½ lata (187 g) de leche condensada

 de taza de Azúcar Glass Postrelicioso

2 cucharadas (o dos sobres) de grenetina en polvo hidratada y derretida

 de taza de jugo de limón

PROCEDIMIENTO

1. Para la base, mezcla las galletas trituradas con la mantequilla derretida y colócalas sobre un molde cubierto con papel encerado, compáctala con las manos y refrigérala mientras preparas el relleno.
2. Para el cheesecake, bate el queso crema con la media crema y la leche condensada hasta tener una masa uniforme y sin grumos.
3. Agrega poco a poco el Azúcar Glass Postrelicioso y continúa batiendo.
4. Hidrata la grenetina con ½ taza de agua y disuélvela bien, déjala reposar unos minutos y luego derrítela en el microondas (20 segundos aprox.)
5. Agrega en forma de hilo el jugo de limón a la grenetina y bate para que no quede ningún grumo.
6. Añade en forma de hilo la grenetina con limón a la mezcla de queso y bate hasta integrarla bien.
7. Vierte la mezcla sobre la base de galletas y refrigera durante 2 horas.