

- 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 POSTRELUCIOSO

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 $\frac{1}{2}$ 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 QUEDA 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.