CHEESE CAKE AL HORNO
"Maruja"

Pasta:

1 3/4 Galletas Pascual "Petit Bureau" (son larguitas)
1/4 Taza de Nueces Partidas
1/2 Cucharadita de Canela
1 1/2 Cuarto de Mantequilla

Procedimiento:

Mezcle todos los ingredientes de la pasta. Guarde tres (3) cucharadas colmadas para el tope. Ahora coloque estos ingredientes ya mezclados en el recipiente, colocándolo primero en el fondo y luego en los lados. Puede seguir con el relleno.

Relleno:

3 Huevos
2 Quesos crema de 8 onzas cada uno.
1/2 Taza de azúcar
2 Cucharadas de extracto de vainilla
3 Crema Cultivada "Estrella Azul"

Procedimiento:

Bata el queso hasta que esté suave, agréguele poco a poco el azúcar, siga batiendo, luego la mantequilla, siga batiendo y la vainilla, y por último la crema cultivada, fíjese que todos los ingredientes estén bien mezclados.

Ponga esta crema encima de la pasta que ya tienes en el recipiente, y para terminar cúbrela con las 3 cucharadas que separastes.

Hornéese a 375° por una hora. Enfríese de 4 a 5 horas.

Nota: Si gustas lo puedes decorar con fresas.