CHEESE CAKE DE LA SRA. EMILIA

INGREDIENTES

3 queso crema grande de Estrella Azul

2 cucharadas de azúcar

2 cucharadas de harina

1 lata grande de leche condensada

7 huevos

PROCEDIMIENTO:

Unánse los quesos con el azúcar, la harina y la leche condensada .Luego bates los 7 huevos enteros hasta que esponjen. Al tener los huevos batidos y esponjosos, le empiezas a echar lo anterior, hasta que tengas una masa compacta.

Engrasa el molde con mantequilla, lo enharinas y le sacudes la harina. Luego viertes lo anterior en el molde.

El horno lo debes tener bien caliente y al entrar el Cheese Cake, le bajas la temperatura - toma más o menos para cocinarse de 45 a 60 minutos.

No debes abrir el horno mientras cocinas el cheese cake.