

CHEESECAKE JAPONÉS



|Fácil



|60 min.



|8 raciones



|1,30 €/ración

INGREDIENTES

- 250 g queso crema
- 200 ml de leche semidesnatada
- 50g de mantequilla
- 6 huevos
- ½ limón
- 1 c.p. de extracto de vainilla
- 60 g de harina de trigo
- 20 g de maizena
- 150 g de azúcar
- Sal



ALÉRGENOS



Gluten



Huevo



Lácteos

ELABORACIÓN

1. Enharinar y engrasar un molde redondo para hornear. Precalentar el horno a 170°.
2. Calentar a fuego mínimo el queso, la leche y la mantequilla. Dejar enfriar la mezcla.
3. Separar las yemas de las claras de todos los huevos
4. Batir las yemas de los huevos con el jugo de limón, la ralladura y la vainilla.
5. Tamizar la harina y la Maizena y añadir la harina y la Maizena a la mezcla de queso. Añadir también las yemas a la mezcla completamente fría. Batir muy bien y si es necesario utilizar un colador para eliminar los grumos.

6. Montar aparte las claras a punto de nieve. Batir y agregar la pizca de sal y el azúcar (poco a poco, en forma de lluvia). Continuar batiendo hasta que se formen picos.
7. Mezclar las claras montadas poco a poco y con movimientos envolventes (sin batir) con el resto de la preparación.
8. Hornear a baño María introduciendo el molde en una bandeja con agua durante una hora.
9. Dejar enfriar dentro del horno y espolvorear con un poco de azúcar glas

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

por ración	energía	hidratos de carbono	azúcares	grasas	grasas saturadas	proteínas	fibra	sal
	461 kcal	30 g	25 g	29 g	4 g	3 g	2 g	0,4 g

NUTRI-SCORE



¡EVITA EL DESPERDICIO!

- Aprovecha cuando tengas muchos huevos de hace mucho tiempo en casa para hacer esta receta.

CONSEJOS CONSCIENTES

- Esta es una opción más saludable y ligera de la tarta de queso tradicional.