

# Churro Cheesecake



Tiempo de  
preparación

120 min.

Porciones

6

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

## Ingredientes

### INGREDIENTES

Para la base:

1 ½ tazas de galletas de canela trituradas

¼ de taza de mantequilla

Para el relleno:

4 piezas de Huevo San Juan

680 g de queso crema

1 ½ tazas de crema para batir

1 taza de azúcar

2 cucharadas de vainilla

Para la costra de churro:

2 cucharadas de harina

¼ de taza de azúcar

1 cucharada de mantequilla derretida

2 cucharadas de canela en polvo

Para la decoración de chocolate:

1 taza de chocolate de mesa

1 ½ tazas de crema para batir

1 taza de chocolate oscuro

Mini churros para decorar

## Preparación

1. En un bowl mezcla las galletas con la mantequilla. Vierte la mezcla de galleta en el fondo de un molde para pastel previamente engrasado con mantequilla y cubierto por completo con papel encerado; con una cuchara aplasta para que quede compacto. Lleva a congelación por 30 minutos.

2. Con un batidor globo suaviza el queso crema, una vez que tenga la consistencia suave, agrega la crema para batir, el azúcar y la vainilla. Bate por 5 minutos hasta tener una mezcla homogénea.

3. Agrega las piezas de Huevos San Juan® y mezcla por 5 minutos. Reserva.

4. En un bowl mezcla la azúcar morena con la canela, la harina y la mantequilla. Reserva.

5 Vierte la mezcla de cheesecake en el molde donde colocaste la galleta y con ayuda de una espátula, alisa la parte superior. Cubre el cheesecake con la mezcla de azúcar, canela, mantequilla y harina. Hornea por 1 hora y 20 minutos a 180 °C. Retira del horno y refrigera por una hora.

6 Calienta la crema para batir. En un bowl agrega el chocolate de mesa y encima la crema para batir caliente, mezcla y agrega el chocolate oscuro, deja enfriar por 20 minutos. Con una batidora de mano bate hasta montar por 2 minutos.

7 Usa una manga con duya rizada para decorar la orilla del cheesecake con la crema de chocolate y encima coloca los mini churros.