

Ingredientes

- 1 paquete de galletas maría
- 125 g de mantequilla
- 400 g de queso para untar
- 395 g de leche condensada
- ¼ Taza de pulpa de maracuyá
- 3 Huevos

Procedimiento

- Moler las galletas maría en una picadora. Luego añadir la mantequilla y mezclar.
- Poner la mezcla de galletas en un molde de 26 cm y presiona la masa para obtener una superficie pareja. Poner el molde con la masa en la nevera mientras se prepara el relleno.
- Batir el queso para untar y luego añadir la leche condensada, los huevos, la pulpa y mezclar muy bien.
- Verter la mezcla encima de la base de galletas.
- Hornear el cheesecake en un horno precalentado a 180 ºC durante 30 a 40 minutos.