

RecetaKA

CHEESE CAKE DE TOFFEE

Ingredientes para 6 personas:

Base: 10 galletas tipo Digestive (aproximadamente 200 gr) / 100 gr de mantequilla fundida. **Relleno:** 300 gr de queso crema / 3 huevos / Un yogur griego / 150 gr de azúcar / 50 gr de Maizena / Ralladura de limón / **Cobertura:** Una taza de azúcar (aproximadamente 150 gr) / 200 ml de nata para montar



Elaboración

1. Triturar la galleta con la mantequilla. Poner la mezcla de galleta y mantequilla en la base de un molde desmoldable. Enfriar media hora.
2. Batir el yogur con el huevo. Una vez mezclado bien añadir el azúcar y batir hasta blanquear. Añadir también el queso y batir hasta integrar
3. Añadir la ralladura de limón y la maicena. Integrar bien con movimientos envolventes.
4. Verter la crema con cuidado sobre la base de galleta y mantequilla
5. Hornear a 185º una media hora o hasta que cuaje.
6. Para el toffee: Preparar un caramelo dorado con el azúcar. Retirar del fuego e incorporar la nata a temperatura ambiente. Dejar que el caramelo se deshaga en la nata y templar
7. Verter el toffee sobre la tarta y enfriar.

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres supervisen, ayuden y se diviertan cocinando con los niños