

CHEESECAKE DE GALLETAS OREO

Ingredientes

Para hacer la base:

- 20 galletas oreo (regulares, no doble relleno)
- 5 cucharadas de mantequilla amarilla derretida



Para hacer el relleno:

- 24 oz de queso crema ablandado (675g.)
- ¾ taza de azúcar granulada
- 1 taza de crema ácida o yogurt natural sin grasa
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 3 huevos grandes
- 18 galletas oreo, trituradas

Instrucciones:

Para hacer la base:

1. Ajusta la parrilla del horno a la tercera posición inferior y precalienta el horno a 350F (180 C).
2. Coloca un molde desmontable de 9 pulgadas en el centro de una hoja grande de papel de aluminio resistente *(aproximadamente 18 por 18 pulgadas). Envuelve con cuidado el papel de aluminio alrededor de los lados del molde*, pon en la parte de abajo papel de hornear.
3. En un procesador de alimentos o licuadora, tritura 20 Oreos hasta obtener migas finas. En un tazón mediano, mezcla las migas de Oreo y la mantequilla derretida hasta que estén bien combinados.
4. Presiona la mezcla en una capa uniforme en el fondo del molde desmontable preparado, hornea de 9 a 10 minutos y luego deje enfriar mientras preparas el relleno.

Para hacer el relleno:

1. En un recipiente, usando una batidora eléctrica de mano o una batidora de pie equipada con un accesorio de paleta, bate el queso crema y el azúcar granulada hasta que quede suave y cremoso.
2. Agrega la crema ácida o el yogurt y la vainilla, mezcla bien. Agrega los huevos uno a la vez y mezcla a velocidad baja hasta que se combinen.

3. Incorpora (con una espátula o cuchara de madera) 14 galletas Oreo desmenuzadas. No sobremezclar solo incorporar. Vierte el relleno en la base que ya está fría.
4. Coloca el molde desmontable en un molde para hornear grande y colócalo en el horno. Llena la bandeja para asar con agua caliente hasta que el nivel del agua llegue a la mitad del exterior de la bandeja del cheesecake.
5. Hornea de 50 a 60 minutos, o hasta que el centro esté casi firme. Apaga el horno y abre levemente la puerta. *Deje reposar el cheesecake dentro del horno durante 1 hora.*
6. Retirar del horno y dejar enfriar completamente a temperatura ambiente. Refrigerar durante al menos 4 horas o toda la noche.
7. Transfiere a un plato de servir y cubre con crema batida, tritura las 4 Oreos restantes y espolvorear sobre el Cheesecake. Ahora sí está listo para servirlo y disfrutarlo!

Notas:

*Papel aluminio resistente: si no tienes papel aluminio resistente utiliza el que tienes pero con doble hoja

*Coloca bien el papel aluminio sobre el molde, ya que este protegerá que el agua se filtre al cheesecake.