

CHEESECAKE DE QUESO COTTAGE Y YOGURT GRIEGO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 55 minutos

Salen 9 pedazos

Ingredientes:

Para hacer la corteza:

- 1 1/4 tazas de avena en hojuelas
- 2 cucharadas de semillas de chía
- 2 cucharaditas de azúcar de coco, **ver nota**
- 1 cucharadita de canela
- 3 cucharadas de mantequilla derretida, **ver nota**
- 2 cucharadas de leche de tu preferencia

Para hacer el relleno:

- 16 onz. (450 gr.) de queso cottage (requesón) bajo en grasa
- 1/3 taza de yogurt griego natural sin grasa
- 2 cucharadas de jarabe de arce o miel
- 1 cucharadita de extracto puro de vainilla
- 2 huevos grandes

Para hacer el remolino de canela: (opcional)

- 2 cucharadas de jarabe de arce o miel, **ver nota**
- 1 cucharadita de canela molida

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C), forrar una fuente para hornear cuadrada de 8x8 pulgadas (o del tamaño que tengas disponible) con papel pergamino.
2. En un recipiente mediano, agregar la avena en hojuelas, las semillas de chía, el azúcar de coco, la canela, la mantequilla derretida y la leche, mezclar todo bien.
3. Transferir esta mezcla al molde para hornear que tenías preparado, presionar y aplanar para que tener una base plana.
4. Hornear la base durante 10 minutos, retirarla del horno y reducir la temperatura del horno a 325 F (160 C).



una pizca de Luna - Cheesecake de Queso Cottage y Yogurt Griego

5. En una licuadora o procesador de alimentos, agregar el queso cottage, yogurt griego, jarabe de arce, vainilla y huevos, licuar hasta que quede cremosa y sin grumos. Verter el relleno sobre la base horneada.
6. En un recipiente pequeño añadir el jarabe de arce y la canela, mezclar bien y rociar sobre el relleno y luego pasar un cuchillo o un palillo a través de él para crear un remolino.
7. Hornear por 45 minutos o hasta que ya no se mueva en el centro. Retirar y dejar enfriar completamente antes de cortarlo, servir con frutas, crema de nueces o con lo que desees, disfrutar y ser feliz.

Notas

*El azúcar de coco la puedes sustituir por azúcar moreno o el azúcar de tu preferencia.

*La mantequilla amarilla la puedes sustituir por aceite de coco.

*Este cheesecake no es muy dulce, para mi es perfecto pero si estás acostumbrado a comer cosas muy dulces, te recomiendo agregar de 2 a 4 cucharadas de azúcar coco o azúcar moreno a la mezcla del relleno.

* El remolino de canela es opcional, puedes evitarlo y servir el cheesecake con un chorrito de miel, frutas frescas, jalea de frutas o mantequilla de nueces de tu preferencia, ya verás que delicia.

*La cantidad de pedazos que te salgan, dependerá del tamaño que cortes el cheesecake.

*Guardar en un contenedor bien cerrado en el refrigerador hasta por 5 días.