



Cheesecake de chocolate

☐ **Ingredientes para la base crujiente:**

24 galletas de chocolate, las que más te gusten.

4 cucharadas de manteca derretida (56g)

☐ **Ingredientes para el cheesecake:**

200 gr de chocolate negro

600 gr de queso crema temperatura ambiente

1 taza de azúcar

½ taza de crema sólida

1 cucharadita de extracto de vainilla

3 huevos a temperatura ambiente

🔪☐ **Instrucciones para la base crujiente:**

1-Precalentar el horno a 180° C y forrar una bandeja para horno con papel manteca o papel de aluminio.

2-Colocar las galletas en un procesador de alimentos y procesar hasta que se pulvericen a finas migas.

3-Agregar la manteca derretida y volver a procesar hasta que esté bien combinada.

4-Colocar la mezcla de galletas en el molde para hornear preparado formando una capa uniforme de aproximadamente ½ cm. Dejar reposar.

🔪📄 Instrucciones para el cheesecake de chocolate

- 1-Cortar las barras de chocolate en pedazos pequeños (si usan chispas de chocolate, no necesitan cortarlas) y colocarlas en un recipiente mediano. Llevarlas al microondas por 30 segundos, retirar y revolver bien. Repetir este paso hasta que el chocolate esté suave y completamente derretido.
- 2-Batir el queso crema y el azúcar hasta formar una crema homogénea.
- 3-Agregar la crema y revolver bien, hasta que todo se integre. Agregar el extracto de vainilla.
- 4-Agregar el chocolate derretido hasta que esté completamente combinado.
- 5-Agregar los huevos, de uno en uno, y mezclar hasta que todo se integre de manera armoniosa.
- 6- Colocar la mezcla sobre la base de galletas preparada.
- 7-Hornear a 180° C durante 40 minutos o hasta que el cheesecake esté listo.
- 8- Dejar enfriar a temperatura ambiente, luego llevarla a la heladera por al menos 6 horas antes de cortarla y servirla.
- 9- Decorar con crema batida, fruta, la que más te guste y salsa de chocolate.