



Pastel de Queso

Ingredientes

- 1 taza de harina de maíz MASECA® Antojitos
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 3 piezas de huevo
- 300 gramos (10.6 onzas) de queso crema
- 1 taza de yogurt griego
- 1 cucharada de extracto de vainilla

Para la galleta

- ½ taza de harina de maíz MASECA Antojitos
- 160 gramos (5.65 onzas) de mantequilla derretida
- 50 gramos (1.75 onzas) de azúcar
- 1 cucharadita de canela en polvo

Modo de preparación

1. Precaliente el horno a 170°C.

Para la galleta:

1. Coloque los ingredientes en un cuenco y presione con los dedos hasta obtener una masa quebradiza.
2. Coloque la masa en un molde redondo de 15 a 20 cm de diámetro (6 a 8 pulgadas), previamente engrasado con aceite vegetal o mantequilla. Presione hasta cubrir toda la superficie.

Para el pastel de queso:

1. Coloque todos los ingredientes en una licuadora y licúe a velocidad media hasta obtener una mezcla lisa y sin grumos.
2. Vierta la mezcla en el molde y hornee durante 55 a 60 minutos o hasta que, al introducir un palillo en el centro, este salga seco.

Consejo: Para evitar que el pastel se dore demasiado o tenga grietas, puede hornearlo en baño maría. Esto hará que la cocción sea un poco más lenta pero más uniforme y sin tantas grietas en el pastel de queso. También puede agregar cocoa a la mezcla de galleta para darle un toque de chocolate.