



### cheesecake de limón pérsico

El cheesecake es un icónico postre moderno que se asocia con Nueva York, pero en realidad es el resultado de múltiples « mutaciones » gastronómicas desde los días de la Grecia Antigua... fue, en su versión griega, el alimento predilecto de los atletas durante los juegos olímpicos.



### ingredientes

1.25 tazas de galletas maría  
70 gramos de mantequilla derretida  
650 gramos de queso crema tipo Philadelphia  
 $\frac{3}{4}$  taza de azúcar  
2 huevos enteros, batidos  
1 cucharada de esencia natural de limón pérsico Ispahan de Jardin Secret  
1 cucharada sopera de harina  
azúcar glas

### preparación

1. Reducir en polvo las galletas y mezclarlas con la mantequilla. Colocar en un molde redondo apretando bien la base.
2. Batir el queso con el azúcar, hasta que se vuelva líquida la preparación. Agregar los huevos y seguir batiendo.
3. Incorporar la esencia natural de limón pérsico y la harina.
4. Verter la preparación en el molde sobre la base y hornear a 150°C durante 50 minutos. Sacar del horno y dejar enfriar.
5. Antes de servir, espolvorear con el azúcar glas.

