



CHEESECAKE DE MANGO CON COCO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 250 g de galletas dulces
- 100 g de margarina La Villita (derretida)
- 500 g de queso doble crema La Villita
- 200 ml de crema agria (ligera)
- 1/4 de taza de azúcar morena
- 1/2 cdita. de extracto de vainilla
- 1 cdita. de esencia de coco
- 2 huevos
- 1 yema de huevo
- 1 cda. de cáscara de limón rallada
- 150 g de mango congelado (descongelado y picado)
- 1/4 de taza de coco rallado (ligeramente tostado)
- Mango en rodajas (opcional, para servir)

MODO DE PREPARACIÓN

Consiente a toda tu familia con este delicioso pastel de queso. Primero, precalienta el horno 170 °C y engrasa un molde, de preferencia que tenga más de 20 cm de diámetro y una profundidad de 6 cm aproximadamente con fondo desmontable.

Forra la base y los costados del molde con papel para hornear, valdrá la pena el resultado. Después coloca las galletas en un procesador de alimentos y machácalas hasta que parezcan pan rallado fino, agrega la margarina La Villita y procesa los ingredientes hasta que queden bien mezclados. Vacía la mezcla en el molde y presiónala sobre la base y los lados del refractario.

¡Ahora viene lo divertido! Coloca el molde en el refrigerador por unos 20 minutos, retíralo y hornéalo durante 10 minutos. Deja que se enfríe a temperatura ambiente. Coloca el queso doble crema La Villita, la crema agria, el azúcar, el extracto de vainilla, la esencia de coco, los huevos y la yema de huevo en el procesador de alimentos hasta obtener una mezcla suave. Agrega la cáscara de limón rallada, el mango picado y una cucharada de esencia de coco.

Vierte la mezcla sobre la base. Hornea durante 40 minutos o hasta que cuaje. Entonces, cubre la tarta y refrigera durante 4 horas o toda la noche para que todos los ingredientes queden más integrados. Añade el coco restante y el mango en rodajas para decorar. ¡Qué rico y además, está hecho en casa!