



Pumpkin Cheesecake Bars

INGREDIENTES

Base:

- 1 Base para pay de galleta Yil's®
- 1 lata de leche condensada (387 gr)
- 2 yemas de huevo
- ½ taza de jugo de limón

Relleno:

- 4 barras de 190 gr. De Queso crema
- 1 Lata de puré de Calabaza YIL'S
- 3 huevos
- ¼ de taza de crema agría
- 2 cdas de harina
- 1 ½ taza de azúcar
- 2 Cditas de "Pumpkin Pie Spice" **
- 2 Cditas de Vainilla



PROCEDIMIENTO

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Engrasar un molde de 13 X 9".
3. Triturar la galleta de vainilla junto con la almendra hasta obtener un polvo fino.
4. Fundir la mantequilla y añadir a las galletas trituradas. Mezclar hasta tener una pasta consistente.
5. Hornear la base por 10 minutos. Dejar enfriar.
6. Cocinar el puré de calabaza de 5 a 7 minutos a fuego lento, revolviendo ocasionalmente para reducir el contenido de agua.
7. En un recipiente a cremar el queso crema.
8. Agregar el puré de calabaza y batir muy bien con la ayuda de un globo.
9. Agregar el resto de los ingredientes y seguir batiendo hasta que esté todo perfectamente mezclado.
10. Agregar la mezcla a la base previamente cocinada.
11. Llevar al horno de 45 a 1 hora. Monitorear hasta que el centro esté listo.
12. Dejar enfriar.
13. Refrigerar por 8 horas antes de cortar y servir.