



## Ingredientes

### Base

- 1 paquete de Sconcitos 9 de Oro
- 80 grs. de manteca fundida

### Relleno

- 800 grs. de queso crema ligh
- 3/4 grs. de sucralosa (endulzante natural)
- 4 huevos
- 150 cc de crema de leche ligh
- 4 cucharadas de almidón de maíz
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Ralladura y jugo de 1 limón
- Frutos rojos c/n

## Preparación

Precalentá el horno a 170°. Procesá los sconcitos junto con la manteca y colocalos sobre la base del molde ejerciendo presión y llegando a los bordes. Reservalo en el frío. En un bowl, agregá el queso, la crema, el azúcar, los huevos, el almidón de maíz, la vainilla, la ralladura y el jugo de limón. Mezclá todos los ingredientes hasta integrar. Volcá la preparación en el molde y colocale papel aluminio por debajo recubriendo el molde para que no entre agua. Llévalo al horno a Baño María por 1 hora aproximadamente o hasta que la superficie esté firme o apenas se mueva. Retirá del horno y dejá enfriar. Llévalo al frío y desmoldalo con cuidado, decorá con frutos rojos.

8 porciones

TIEMPO DE COCCIÓN: 25 minutos

*Tip:* También podés hacer una cubierta con la fruta que prefieras: damascos, manzanas, duraznos o peras.

