

## New York Cheesecake



Μερίδες: 12

### Υλικά:

- 700 γ cream cheese σε θερμοκρασία δωματίου
- ½ φ ζάχαρη
- ½ κ.γ εκχύλισμα βανίλιας
- ½ κ.γ εκχύλισμα αμυγδάλου
- 3 αυγά
- 2 κ.σ δημητριακά προγεύματος
- 2 φ φρούτα, σε φέτες

#### Εκτέλεση:

- Προθερμάνετε το φούρνο στους 165°C/ 325°F.
- Με ένα ηλεκτρικό μίξερ ανακατέψτε το cream cheese, ζάχαρη, βανίλια και αμύγδαλο.
- Προσθέστε τα αυγά και χτυπήστε σε χαμηλή ταχύτητα.
- Αυξήστε την ταχύτητα και συνεχίστε το χτύπημα.
- Σε ένα λαδωμένο ταψί ρίξτε τα δημητριακά.
- Περιχύστε το μείγμα τυριού και ψήστε για 45 λεπτά.
- Αφήστε να κρυώσει και διακοσμήστε με τα φρούτα πριν σερβίρετε.
- Πρέπει όμως να το αφήσετε στο ψυγείο για αρκετή ώρα πριν να σερβίρετε.

#### Ανά μερίδα:

- Θερμίδες: 94
- Πρωτεΐνη: 9 gm
- Υδατάνθρακες: 14 γρ.
- Λίπη: 0 γρ.

ΝΑΙ, δεν έχει λίπος. όμως έχει υπέροχη γεύση.