Quesito (Cheesecake)

1 1/2 tazas de galletas graham, molidas
1/2 taza de azucar blanco
1/4 taza de mantequilla, derretida
5 paquetes(de 8 onzas) de queso crema (cream cheese)
5 huevos
2 yemas de huevo
1 3/4 tazas de azucar blanco
1/8 taza de harina de pan (trigo)
1/4 taza de crema (heavy whipping cream)

Pre-calienta el horno a 400 grados F.

Mezcla las galletas molidas, 1/2 taza de azucar y la mantequilla derretida. Lo presas en el fondo de un molde de hacer cheesecake (springform pan) de 9 o 10 pulgadas.

En un envase grande echas el queso crema, los huevos y las yemas y lo mezclas bien hasta que esté suave. Agregas el azucar, harina de trigo y la crema (heavy whipping cream) y continuas mezclando un poco mas. Echa la mezcla en el molde preparado.

Horneas a 400 grados F por 10 minutos. Reduce la temperatura a 200 F y continúas horneando por 1 hora y 5 minutos. Deja que se enfríe completamente antes de guardar el la nevera.