

Cheesecake de calabaza y tofu

Ingredientes:

- 2 tazas de migas de galletas Graham (alrededor de 16 galletas integrales)
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 1/2 libras de tofu sedoso
- 1 taza de calabaza enlatada o cocida fresca
- 1 1/4 tazas de azúcar
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada molida
- 1/4 de cucharadita de clavo molido
- 12 onzas de queso crema de soya
- 1 cucharada de extracto de vainilla



Direcciones:

1. Haga la costra de pay hecho con las galletas Graham: En un procesador de alimentos o licuadora, procese las galletas Graham a alta velocidad hasta que estén finamente molidas. Agregue la margarina y pulse hasta que la mezcla se asemeje a migas gruesas. Aplique la mezcla en una capa gruesa en el fondo de un molde desmontable de 8 pulgadas, o capas más delgadas en 2 moldes para pastel (de 9 pulgadas).
2. Hacer el relleno: Tener todos los ingredientes a temperatura ambiente. Precaliente el horno a 325 grados. En un procesador de alimentos o licuadora, haga puré el tofu y la calabaza hasta que quede suave. Agregue el azúcar, las especias, el queso crema de soya y la vainilla y procese hasta que quede suave. Raspa los lados según sea necesario.
3. Vierta la mezcla de tofu en las masas de pastel preparadas y hornee por 50 minutos, hasta que la mezcla de pastel de queso esté firme.
4. Apague el horno, dejando el bizcocho en el horno durante 1 hora. Retirar y enfriar a temperatura ambiente. Refrigerar la pay de queso durante la noche. Sirva ligeramente frío.