

Receitas em vídeo | Sobremesas

Cheesecake de Morango

28 min. | Fácil | Moderado | 10 doses

Ingredientes

250 g de bolacha maria
3 c. de sopa de manteiga (derretida)
300 g de queijo fresco
2 c. de sopa de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
75 g de açúcar
1 limão (raspa)
200 g de morangos (frescos)

Informação nutricional

Energia	222,2 kcal	11%*
Proteínas	6,0 g	12%*
Lípidos	8,8 g	13%*
Hidratos de Carbono	29,5 g	11%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Preparação da massa: Misture muito bem a bolacha com a manteiga.
2. Com a massa anterior, forre o fundo e os lados de uma forma amovível.
3. Preparação do recheio: Para o recheio do cheesecake de morango, bata todos os ingredientes, excepto os morangos, até obter uma mistura homogénea.
4. Bata as natas bem firmes e envolva no preparado anterior.
5. Lave bem os morangos e corte-os em lâminas.
6. Reserve.

7 Espalhe o recheio sobre a massa.

8 Alise o recheio com a ajuda de uma espátula e leve ao frio durante 1 hora.

9 Decore o cheesecake a gosto com os morangos.