

Sobremesas Bolos

# Cheesecake de Citrinos, Mirtilos e Queijo de Cabra

45 min. Fácil Económico 10 doses

## Ingredientes

270 g de açúcar
270 g de bolachas digestivas
70 g de manteiga sem sal
1 c. de sobremesa de raspa de limão
200 g de queijo de cabra
500 g de mascarpone
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
4 ovos
sumo de 1 lima
250 g de mirtilos

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 573,4 kcal | 29%* |
| **Proteínas** | 38,7 g | 77%* |
| **Lípidos** | 36,1 g | 52%* |
| **Hidratos de Carbono** | 43,6 g | 17%* |

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

## Preparação

1. Pré-aquece o forno a 160ºC.
2. Num robot de cozinha desfaz as bolachas em areia, junta a raspa de limão e a manteiga derretida, envolve bem. Coloca a bolacha no fundo de uma forma com fundo amovível. Espalha a bolacha com a ajuda da parte de trás de uma colher. Leva ao frio durante 12 minutos.
3. Coloca numa taça os queijos, as natas, os ovos, o sumo de lima e o açúcar. Mistura tudo muito bem. Vais obter um creme grosso. Por fim envolve os mirtilos.
4. Verte o creme para dentro da forma e leva ao forno por cerca de 40 minutos ou até estar dourado. Desliga o forno, abre a porta e deixa o bolo a descansar por mais 30 minutos a 1 hora. Leva ao frio até servir.