



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

<b>Energia</b>	573,4 kcal	29%*
<b>Proteínas</b>	38,7 g	77%*
<b>Lípidos</b>	36,1 g	52%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	43,6 g	17%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 160°C.
- 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.