

[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

<b>Energia</b>	222,2 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	6,0 g	12%*
<b>Lípidos</b>	8,8 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.