



Sobremesas

Doces de Colher

## Cheesecake de Natal

🕒 28 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 1 pacote de bolacha maria
- 80 g de manteiga à temperatura ambiente
- 4 folhas de gelatinha
- 2 embalagens de Natas LONGA VIDA
- 5 c. de sopa de açúcar
- 250 g de mascarpone
- doce de ovos ou fios de ovos q.b.
- groselhas para decorar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	498,9 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	4,3 g	9%*
<b>Lípidos</b>	26,4 g	38%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	38,4 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Hidratar a gelatina em água fria.
- 2 Triturar a bolacha maria e acrescentar a manteiga triturando mais. Se for necessário, e quiser fazer em aro, pode acrescentar mais manteiga, até ficar uma massa granulada, mas compacta.
- 3 Se quiser fazer em copos, pode não usar manteiga, se preferir.
- 4 Se usar um aro, colocá-lo num prato de servir, e colocar a bolacha, calcando-a bem.
- 5 Se optar por copos, colocar uma camada no fundo do copo, sem calcar.

6 Bater as natas com o açúcar e o queijo. Quando estiverem bem batidas, acrescentar a gelatina bem escorrida e derretida. Colocar o creme no aro ou nos copos e levar ao frio até prender.

7 Cobrir com o doce que escolher e decorar.