

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 498,9 kcal | 25%* |
| **Proteínas** | 4,3 g | 9%* |
| **Lípidos** | 26,4 g | 38%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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.