



Sobremesas

Doces de Colher

Cheesecake de S. João

🕒 25 min.

🔗 Médio

👤 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

250 g de queijo creme
2 embalagens de Natas LONGA VIDA
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
6 folhas de gelatina incolor
125 g de bolachas de cacau
folhas de manjeriço para decorar q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 630,0 kcal | 32%* |
| Proteínas | 13,1 g | 26%* |
| Lípidos | 20,8 g | 30%* |
| Hidratos de Carbono | 66,4 g | 26%* |

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

Preparação

- 1 Comece por demolhar as folhas de gelatina em água fria.
- 2 Bata as natas com o leite condensado e o queijo até ficar um creme espesso.
- 3 Derreta a gelatina, bem escorrida, no microondas ou num pequeno tacho e junte ao creme de queijo, com a batedeira em movimento.
- 4 Divida o preparado por tacinhas, não enchendo até cima.
- 5 Leve ao frio até solidificar.
- 6 Triture as bolachas de cacau, polvilhe a superfície do cheese cake e coloque as tacinhas dentro de vasos de barro.

7 Decore com as folhinhas de manjeriço. Nota: Para esta receita, são necessários vasos de barro pequenos e taças de loiça ou plástico que caibam dentro dos vasos.