

[Receitas em vídeo](#)[Sobremesas](#)

## 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

<b>Energia</b>	630,0 kcal	32%*
<b>Proteínas</b>	13,1 g	26%*
<b>Lípidos</b>	20,8 g	30%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.