

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 manjericão 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 manjericão. Nota: Para esta receita, são necessários vasos de barro pequenos e taças de loiça ou plástico que caibam dentro dos vasos.