

Sobremesas Bolos

Cheesecake de Bolero com Choux de Pensal

25 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

1 embalagem de queijo quark

1 embalagem de queijo creme

1 c. de sopa de farinha

1 c. de sopa de manteiga à temperatura ambiente

210 g de açúcar amarelo

3 ovos

1 chávena de Natas LONGA VIDA (1/4 reserva-se num recipiente que possa ir ao microondas)

3 c. de sopa de Bebida de Cereais Bolero

Informação nutricional

Energia	255,1 kcal	13%*
Proteínas	6,6 g	13%*
Lípidos	7,3 g	10%*
Hidratos de Carbono	29,8 g	11%*

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

Preparação

1. Misture os queijos e bata até ficarem cremosos.
2. Adicione o açúcar, batendo até ficar cremoso.Junte os ovos um-a-um, batendo entre cada adição.Leve o 1/4 de chávena de natas ao microondas a aquecer. Adicione o BOLERO e dissolva. Deixe arrefecer e adicione à mistura anterior.
3. Junte-lhe os restantes ingredientes e bata. Tenha em atenção que o cheesecake não deve ser batido demais nem com muita velocidade. Verter na forma.
4. Leve ao forno a 180ºC durante 45-55 minutos. Decorrido o tempo de cozedura e depois do forno desligado, deixe repousar primeiro com a porta fechada, depois com a porta entre-aberta.
5. Reservar no frio se possível até ao dia seguinte antes de continuar a montagem.