



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

<b>Energia</b>	255,1 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	6,6 g	13%*
<b>Lípidos</b>	7,3 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 180°C 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.