



Sobremesas Bolos

## Cheesecake Dois Leites

🕒 90 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

#### PARA A BASE:

250 g de bolachas de chocolate tipo wafer

120 g de manteiga sem sal derretida

1 c. de chá de cacau em pó

#### PARA O RECHEIO:

2 pacotes de Natas LONGA VIDA

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

400 g de queijo creme

1 c. de chá de essência de baunilha

2 c. de sopa de água

8 folhas de gelatina

amendoim picado q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	585,4 kcal	29%*
<b>Proteínas</b>	10,5 g	21%*
<b>Lípidos</b>	26,6 g	38%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	60,1 g	23%*

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

### Preparação

- 1 Base: Triturar as bolachas num processador de alimentos até ficarem em pó.
- 2 Numa tigela misturar as bolachas em pó, a manteiga e o cacau em pó.
- 3 Colocar um aro sobre o prato de serviço, ou untar uma forma de mola e forrar a base com papel vegetal.

- 4 Dispor a massa de bolacha no prato ou na forma e pressionar bem o preparado por toda a base, devendo ficar uniforme, reservar no frigorífico. Recheio: Reservar 4 colheres de leite condensado cozido.
- 5 Numa tigela bater o leite condensado tradicional, o queijo creme e a baunilha até obter uma mistura cremosa e estar tudo bem ligado.
- 6 Colocar as folhas de gelatina numa taça grande com água fria durante 5 minutos, espremer e levar ao lume em banho-maria juntamente com as duas colheres de sopa de água até estarem derretidas.
- 7 Bater as natas em neve, devem ficar bem firmes.
- 8 Envolver as natas na mistura de queijo com ajuda de uma espátula com movimentos suaves, acrescentar a gelatina derretida e envolver novamente.
- 9 Dividir o preparado anterior em dois, e a um deles misturar muito bem o leite condensado cozido.
- 10 Dispor a camada de leite condensado cozido sobre a base de bolachas e verter as 4 colheres de leite condensado sobre esta camada, com ajuda de um garfo criar um swirl.
- 11 Verter a mistura de leite condensado tradicional sobre a camada anterior.
- 12 Levar ao frigorífico durante 12 horas.
- 13 Cerca de 30 minutos antes de servir o cheesecake colocar no congelador.
- 14 Desenformar, e cobrir com os amendoins picados.