

Sobremesas Bolos

Brownie com Cheesecake

60 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

200 g de manteiga
225 g de açúcar
115 g de farinha
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
6 ovos
200 g de queijo branco para barrar
2 iogurtes naturais

Informação nutricional

Energia	465,5 kcal	23%*
Proteínas	8,0 g	16%*
Lípidos	30,6 g	44%*
Hidratos de Carbono	38,8 g	15%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200º. Unte uma forma de 20 cm x 20 cm.
2. Brownie: Derreta o chocolate com a manteiga no micro-ondas e mexa. Adicione 125 gramas de açúcar e quatro ovos e bata até obter uma massa homogénea. Envolva 75 gramas de farinha peneirada e misture até obter uma massa sem grumos. Deite na forma.
3. Cheesecake: Bata o queijo com os iogurtes. Adicione os outros ingredientes e bata até obter uma massa fina e homogénea. Deite sobre o brownie.
4. Com uma faca, faça alguns buracos na massa para que a massa do bownie fique por cima da mistura do cheesecake.
5. Leve ao forno durante 40 a 45 minutos. Verifique com um palito se o cheesecake está, ou não, cozido. O brownie deve ficar ligeiramente húmido.

6 Retire e deixe arrefecer completamente.