

[Todas as receitas de Sobremesas](#)[Todas as receitas de 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

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

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°. 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. Envolve 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 brownie 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.