



Sobremesas Bolos

## Cheesecake de Chocolate com Framboesas

🕒 30 min. 🏠 Fácil 💰 Económico 🍴 10 doses

### Ingredientes

70 g de manteiga  
50 g de açúcar  
200 g de queijo branco para barrar  
125 g de framboesas  
250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
50 ml de leite gordo  
175 g de bolachas tipo maria  
400 ml de Natas LONGA VIDA  
2 saquetas de coalhada

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	489,1 kcal	24%*
<b>Proteínas</b>	7,3 g	15%*
<b>Lípidos</b>	25,3 g	36%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	37,7 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Forre a base de uma forma (de abertura lateral) com 20 cm de diâmetro, com papel vegetal próprio para forno.
- 2 Derreta a manteiga no micro-ondas, misture com as bolachas trituradas e as 2 colheres de sopa de leite.
- 3 Deite o preparado na forma e pressione com as costas de uma colher para formar uma camada uniforme. Leve ao frigorífico.
- 4 Aqueça numa caçarola, em lume brando, 300 ml de natas, o açúcar, o queijo e o chocolate partido e vá mexendo sempre até derreter.
- 5 Misture a coalhada com o resto das natas e 50 ml de leite. Envolve e mexa durante alguns minutos até começar a engrossar ligeiramente. Junte ao preparado anterior.

6 Deite a mistura na forma e coloque de novo no frigorífico cerca de 4 horas.

7 Desenforme e coloque por cima as framboesas.