



Sobremesas

Doces de Colher

## Cheesecake de Chocolate com Cobertura

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

75 g de manteiga  
75 ml de leite  
75 g de açúcar  
400 g de queijo branco pasteurizado  
240 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
400 ml de Natas LONGA VIDA  
100 ml de Natas LONGA VIDA  
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
175 g de bolachas tipo maria  
2 saquetas de coalhada

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	544,0 kcal	27%*
<b>Proteínas</b>	8,5 g	17%*
<b>Lípidos</b>	26,6 g	38%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	38,3 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Forre a base de uma forma (de preferência forma de mola com cerca de 20 cm) com papel vegetal (para culinária).
- 2 Derreta a manteiga no micro-ondas e misture com a bolacha triturada.
- 3 Espalhe a mistura de bolacha na base da forma e pressione com as costas de uma colher para formar uma camada uniforme. Guarde no frigorífico.
- 4 Leve a lume brando 400 ml de natas, o açúcar, o queijo, 240 g de chocolate partido e mexa sempre até este derreter.

- 5 Misture a coalhada com o leite. Incorpore no preparado anterior mexa durante alguns minutos até que comece a engrossar ligeiramente.
- 6 Deite a mistura na forma e coloque no frigorífico durante no mínimo 4 horas.
- 7 COBERTURA: Leve ao lume 100 ml de natas até ferver. Fora do lume, adicione 100 g de chocolate partido e misture até que este dissolva.
- 8 Retire o cheesecake do frigorífico e desenforme. Deite a cobertura por cima e coloque de novo no frigorífico, no mínimo mais 30 minutos.