



Sobremesas

Doces de Colher

## Cheesecake de Café

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

185 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
175 g de bolachas maria  
80 g de manteiga  
500 g de queijo creme  
200 ml de Natas LONGA VIDA para bater  
5 folhas de gelatina  
8 g de NESCAFÉ Classic  
cacau em pó para polvilhar q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	399,9 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	8,8 g	18%*
<b>Lípidos</b>	22,4 g	32%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	31,2 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Forra o fundo de uma forma amovível (de 20cm) com papel vegetal.
- 2 Derrete a manteiga no micro-ondas e mistura com as bolachas Maria trituradas.
- 3 Distribui a massa na base da forma, pressionando com ajuda das costas de uma colher. Guarda no frigorífico.
- 4 Coloca as folhas de gelatina a hidratar em água fria, durante aproximadamente 10 minutos.
- 5 Bate bem, o queijo e o leite condensado até obter uma massa homogénea.

- 6 Aquece as natas em lume brando e quando estiverem quentes adiciona o Nescafé, mistura bem e retira do lume. Junta as folhas de gelatina já escorridas. Mistura muito bem até que se dissolvam por completo.
- 7 Junta o preparado anterior ao de queijo e leite condensado e mistura muito bem, até ter uma massa homogénea.
- 8 Verte o preparado na forma retirada do frigorífico. Volta a colocar no frigorífico aproximadamente 4 horas.
- 9 Desenforma o cheesecake e decora, a gosto, com cacau em pó.