



Sobremesas Bolos

Cheesecake de Fruta Fresca

🕒 30 min.

👉 Fácil

👤 Económico

🍴 10 doses

Ingredientes

- 230 g de granola
- 170 g de tâmaras sem caroço
- 20 g de sementes de chia
- 20 g de azeite
- 500 g de queijo creme
- 100 g de açúcar de coco
- 275 g de natas para bater
- 2 c. de sopa de sumo de limão
- 2 laranjas
- 1 kiwi
- 150 g de morangos
- 100 g de mirtilos

Informação nutricional

Energia	455,2 kcal	23%*
Proteínas	7,1 g	14%*
Lípidos	21,7 g	31%*
Hidratos de Carbono	44,3 g	17%*

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

Preparação

- 1 No robot de cozinha, coloca a granola, as tâmaras sem caroço, as sementes de chia e o azeite.
- 2 Tritura até criar uma mistura homogénea, mas sem criar uma pasta.
- 3 Forma pequenas bolas com a mão e vai montando a base e as laterais de uma forma de tarteira uniformemente, pressionando a mistura contra a tarteira. Reserva no frio.

- 4 Na batedeira, em velocidade alta bate o queijo creme à temperatura ambiente com o açúcar de coco até obter uma mistura homogênea e cremosa. Reduz a velocidade da batedeira e vai acrescentando as natas bem frias. Aumenta a velocidade novamente e bate até formar picos firmes. Junta o sumo de limão e envolve. Distribui uniformemente pela base.
- 5 Leva ao frigorífico até que a mistura esteja firme, cerca de 4 horas.
- 6 Cobre com a fruta fatiada e serve.
- 7 Sugestão: acompanha com uma caneca de Pensal preparado com água.