

# CHEESECAKE



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Coloque a manteiga na taça com a lâmina para amassar/triturar e derreta-a na velocidade 5 a 80 °C durante 3 min. Junte as bolachas esmigalhadas e misture na velocidade 11 durante 30 seg.
2. Cubra o fundo de uma forma (23 cm) com esta preparação. Utilize a parte de trás de uma colher para calcar e guarde no frigorífico.
3. Lave a taça e coloque a lâmina para amassar/triturar. Coloque o queijo fresco e o açúcar, as claras ligeiramente batidas e o sumo de limão. Misture na velocidade 12 durante 45 seg. ou 1 min. Deite a preparação na forma.
4. Leve ao forno durante 30-35 min. O creme deve ficar bem firme. Sirva frio.

## INGREDIENTES

- 125 G MANTEIGA
- 160 G BOLACHAS MARIA
- 600 G QUEIJO FRESCO
- 130 G AÇÚCAR
- 2 CLARAS DE OVO
- 5 CL SUMO DE LIMÃO