

# BOLO DE QUEIJO BRANCO



## CONFEÇÃO

1. Escorra bem o queijo fresco utilizando um escurredor fino. Coloque o açúcar e as gemas na taça com o acessório batedor e misture na velocidade 6 durante 2 min. Junte o açúcar baunilhado e as natas e coloque o aparelho a funcionar na velocidade 3 a 100 °C durante 4 min.
2. Junte a manteiga finamente cortada, o queijo branco, as passas e a fruta cristalizada (reserve alguma para decoração final). Misture na velocidade 6 durante 1 min. Com uma espátula, coloque a mistura no centro e misture durante mais 1 min.
3. Deite a massa sobre um pano e coloque num escurredor. Deixe escorrer durante a noite.
4. No dia seguinte, coloque a a preparação numa forma. Deixe no frigorífico durante 3-4 horas antes de servir.

## INGREDIENTES

- 1 KG QUEIJO FRESCO (40% DE M.G.)
- 200 G AÇÚCAR
- 3 GEMAS DE OVO
- 15 G AÇÚCAR BAUNILHADO
- 10 CL NATAS
- 100 G MANTEIGA AMOLECIDA
- 50 G PASSAS
- 50 G FRUTA CRISTALIZADA