

CHEESECAKES COM ÁGUA DE ROSAS E FRAMBOESAS



INGREDIENTES

- 120 G DE QUEIJO PARA BARRAR (PHILADELPHIA)
- 125 G DE QUEIJO BATIDO
- 100 G DE AÇÚCAR
- 50 G DE BOLACHAS TIPO SPÉCULOS
- 15 G DE MANTEIGA
- 1 OVO
- 1 COLHER DE SOPA DE ÁGUA DE ROSAS
- 100 G DE FRAMBOESAS FRESCAS

CONFEÇÃO

1. Na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, deite a manteiga. Misture na velocidade 4 a 80°C durante 3 minutos.
2. Junte as bolachas speculos partidas em pedaços e misture na velocidade 12 durante 20 segundos.
3. Forre o fundo de duas formas individuais com esta mistura e pressione. Guarde no frigorífico. Lave e seque a taça. Pré-aqueça o forno a 180°C. Na taça do robot, com a lâmina para amassar/triturar, deite o queijo batido e o queijo para barrar, o açúcar, a água de rosas e o ovo. Misture na velocidade 10 durante 1 minuto.
4. Verta esta preparação nas formas com o biscoito e leve ao forno durante 20 minutos.
5. Deixe arrefecer e coloque os cheesecake no frigorífico.
6. Para servir, desenforme os cheesecakes e coloque algumas framboesas frescas por cima e uma pétala de rosa.