

MINI CHEESECAKES



CONFEÇÃO

1. Com a lâmina picadora Ultrablade, pique as bolachas com a manteiga na velocidade 9 durante 1 minuto.
2. Adicione ao preparado uma colher de sopa de leite e uma colher de sopa de mel. Misture novamente por 1 minuto na velocidade 7.
3. Forre as formas de queques com formas de papel e adicione uma colher de sopa da preparação em cada uma. Pressione com as costas da colher para que a mistura fique consistente na base da forma. Coloque as formas no frigorífico durante pelo menos 30 minutos.
4. Coloque o acessório misturador na taça e adicione o queijo, o iogurte e o açúcar. Misture durante 2 minutos na velocidade 5. A preparação não deve ter grumos.
5. Coloque 2 colheres de sopa do preparado em cada forma e volte a colocar no frigorífico por 1 hora.
6. Adicione uma porção generosa de doce de frutos vermelhos por cima de cada mini cheesecake antes de servir.

INGREDIENTES

- 150G DE BOLACHAS
- 70G DE MANTEIGA
- 3 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE MEL
- 300G DE CREME TIPO PHILADELPHIA
- 300G DE IOGURTE NATURAL
- 80G DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 2 COLHERES DE SOPA DE DOCE DE FRUTOS VERMELHOS