

CHEESECAKE AMERICANO



CONFEÇÃO

1. Parta as bolachas em pedaços, deite-os para a taça do robot com a lâmina picadora e dê uns toques no Turbo até que fiquem em pó. Retire e deite para uma tigela.
2. Deite a manteiga para a taça agora com a lâmina para amassar/triturar e programe a 80°C, durante 3 minutos, na velocidade 5. Junte à tigela com a bolacha e misture bem. Forre depois o fundo e os lados de uma forma de fundo amovível com esta mistura, pressionando bem.
3. Lave e limpe muito bem a taça, mantenha a lâmina para amassar/triturar, deite-lhe o queijo creme, os ovos e o leite condensado e programe durante 40 segundos na velocidade 10, passando depois com a espátula. Verta para a forma e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 40 minutos. Espete um palito para verificar a cozedura, retire do forno, desenforme, deixe arrefecer, depois barre com o doce e sirva decorado a gosto ou como vê na foto.

INGREDIENTES

- 500 G DE QUEIJO CREME
- 200 G DE BOLACHAS MARIA
- 200 G DE DOCE DE FRUTOS SILVESTRES OU OUTRO A GOSTO
- 120 G DE MANTEIGA
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 4 OVOS GRANDES