

CHEESECAKE DE NUTELLA



CONFEÇÃO

1. Base:

3. Colocar lamina.

4. Triturar 280g biscoitos até ficar em farelos, cerca de 5 minutos na velocidade 10.

5. Adicionar 100g margarina derretida (1 minutos no microondas) e colocar 1 minuto na velocidade 5.

6. Colocar na forma, calcar bem e colocar no frigorifico, enquanto preparamos o recheio.

8. Recheio:

10. Colocar o acessório batedor.

11. Colocar 560g de queijo-creme com 85g de açúcar em pó e misturar na velocidade 6 durante 4 minutos.

12. Adicionar 470g nutella e colocar velocidade 6 durante 5 minutos.

13. Adicionar 1 colher de sobremesa de extracto de baunilha e 1 colher de sopa de chocolate em pó peneirando.

14. Bater bem até ficar homogéneo, velocidade 6 durante 5 minutos.

15. Passar uma espátula nas paredes da panela, e velocidade 3, durante 15 segundos.

16. Levar ao frigorifico por pelo menos 6 horas.

INGREDIENTES

- 280G DE SHORTCAKE DE CHOCOLATE
- 100G MARGARINA
- 560G DE QUEIJO-CREME (PHILADELPHIA)
- 85G DE AÇUCAR EM PÓ
- 470G + 200G NUTELLA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE EXTRACTO DE BAUNILHA
- 1 COLHER DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 100ML DE NATAS

18. Cobertura:

20. Numa taça colocar 200g de nutella e reservar.

21. Colocar 100ml de natas num tacho até levantar fervura e deitar sobre a taça com nutella e esperar 1 - 2 minutos.

22. Envolver bem com a espátula até ficar homogêneo.

23. Deitar na forma e colocar no frigorífico por 2 horas.

25. Bom apetite!
