

CHEESECAKE DE MORANGO SAUDÁVEL



INGREDIENTES

- 200G DE BOLACHA MARIA
- 80G DE MANTEIGA
- 200G DE QUEIJO CREME
- 4 IOGURTES DE MORANGO
- 50G DE AÇÚCAR
- 6 FOLHAS DE GELATINA
- 1 GELATINA DE MORANGO

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça com a lâmina de triturar a manteiga e programar vel 3, 80º 3 minutos

2. Juntar as bolachas partidas e programar vel 11, 30 segundos

3. Deitar o preparado das bolachas numa forma de fundo removível e calcar bem

4. Deitar na taça o queijo, os iogurtes e o açúcar e misturar na vel 8 até ficar homogéneo

5. Demolhar as folhas de gelatina em água fria durante 10 minutos, escorrer, colocar num recipiente com 2 colheres de sopa de água quente e mexer até dissolver

6. Juntar a gelatina ao preparado que está na taça e voltar a misturar

7. Deitar o preparado na forma por cima da bolacha e colocar no frigorífico para solidificar

8. Fazer uma gelatina de morango de acordo com as instruções da embalagem, deixar arrefecer bem e deitar na forma por cima

9. Levar novamente ao frigorífico até solidificar a gelatina
