

CHEESECAKE DE MAÇÃ E CANELA



INGREDIENTES

- 500 G DE MASCARPONE
- 2 C. SOPA DE SUMO DE LIMÃO
- 3 OVOS
- 2 MAÇÃS, DESCASCADAS E CORTADA EM CUBINHOS
- 1 C. SOBREMESA, DE CANELA EM PÓ
- 180 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 80 G DE AMIDO DE MILHO
- 1 PACOTE DE NATAS, COM PELO MENOS, 35% DE GORDURA

CONFEÇÃO

1. Bata o queijo, as natas e o açúcar, com o acessório batedor, por 1 min/vel 4.

2. Ainda na mesma velocidade, junte o amido de milho, a canela e depois, os ovos, um de cada vez.

3. Finalmente, junte o sumo de limão.

4. Retire e junte a maçã, em pedacinhos bem pequenos.

5. Despeje a mistura na forma, untada e forrada com papel vegetal.

6. Leve ao forno a assar em banho-maria, por cerca de uma hora.

7. Decore depois a gosto (eu optei por uma versão mais simples e polvilhei apenas com açúcar em pó mas podem decorar com fruta fresca ou frutos vermelhos congelados, canela em pó, fica à vossa imaginação).
