<https://youtu.be/ImgPN-uEcOA>

**Sobremesa: Cheesecake de chocolate saudável**

Autores: Áurea (4 anos) e mãe

**Ingredientes:**

3 ovos

250g de iogurte

30 a 40g de creme de amêndoa

1 colher de café de fermento

20g de cacau puro

7 colheres de concentrado de proteína de chocolate

250g de queijo quark

Óleo de coco

**Modo de preparação:**

Numa taça mexer os ovos, o iogurte, o creme de amêndoa, o fermento, o cacau, a proteína de chocolate e o queijo quark.

Barrar a forma com óleo de coco

Levar ao forno a 180ºC durante 40minutos