

Cheesecake de Maracujá

Ingredientes:

- 1 pacote de Leite Condensado
- 1 embalagem de queijo de barrar (Filadelfia)
- 13 folhas de gelatina
- 200g de Bolacha Maria integrais
- 2 colheres de sopa de Manteiga
- 1 embalagem de polpa de maracujá
- 60g açúcar

Como fazer:

➤ A base

1. Começar por picar a bolacha com a ajuda de um triturador
2. Misturar a manteiga derretida com as bolachas raladas.
3. Colocar a mistura no fundo de uma forma redonda de aro removível, fazendo, assim a base.
4. Colocar e reservar no frigorífico.

➤ O meio

5. Misturar bem o leite condensado, 2/3 da polpa de maracujá e o queijo.
6. Juntar 8 das folhas de gelatina previamente hidratadas.
7. Bater novamente até estar tudo bem misturado.
8. Colocar o preparado sobre a base de bolacha e levar novamente, ao frigorífico.

➤ A cobertura

9. Misturar a restante polpa (1/3 da lata) com o açúcar e as 5 folhas de gelatina previamente hidratadas
10. Colocar esta mistura sobre o preparado e levar novamente, ao frigorífico.
11. Deixe ficar no frio durante cerca de 4 horas

Tamára Fernandes,

9DD, Escola EB Dairas