

RECIPE

Cheesecake com Nutella®

Médio

2 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 8 PORÇÕES

75 g de queijo ricota

75 g de iogurte grego

57 g de açúcar refinado

19 g de farinha de pão

1 ovo

1 g de sal

1/2 fava de baunilha

75 g de creme de leite fresco

1 pacote de massa para cheesecake de sua preferência.

Nutella®



Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

PASSO A PASSO



1

Pegue uma forma de bolo redonda de 22 cm de diâmetro com fundo falso para facilitar a remoção. Forre com a massa no fundo e nas laterais.



2

Faça alguns furos com um garfo e coloque na geladeira para solidificar. Neste meio tempo, corte metade da fava de baunilha no sentido do comprimento com uma faca e retire as sementes com uma colher de chá.

Em uma pequena vasilha, bata levemente o ovo.



3

Prepare o creme para o cheesecake misturando a ricota e o iogurte com o açúcar, os ovos levemente batidos, a farinha peneirada, o sal e as sementes de baunilha. Misture todos os ingredientes com um batedor de claras.

Em uma tigela separada, bata o creme de leite (só um pouquinho) e acrescente-o ao creme.



4

Despeje este creme no fundo da massa até três quartos da forma. Asse a 175°C por cerca de 30 minutos ou até que o bolo cresça e a superfície fique levemente dourada. Tenha cuidado para não assar demais o bolo, caso contrário ele ficará muito seco. Coloque um palito de madeira no meio do bolo para verificar se o interior está bem assado, mas não escorrendo: quando estiver pronto, o palito de madeira deve sair limpo mas um pouco mais escuro.



5

Retire o bolo do forno e deixe esfriar. Depois de desenformado, decore a superfície com Nutella®. Você pode desenhar 8 árvores de Natal, uma para cada fatia a ser servida.

**Compartilhe essa receita com
#nutellawithlove**

O que é melhor que um cheesecake fresco? Só um delicioso cheesecake com Nutella, é claro!