

Cheesecake com Nutella®

Médio

1 h 5 min



INGREDIENTES

PARA 8 PORÇÕES

75 g de Queijo ricota

75 g logurte grego

57 g de Açúcar refinado

19 g de farinha de Manitoba (também conhecida como farinha 00)

1 Ovo

1 g Sal

½ Fava de baunilha

75 g Chantilly

1 Pacote de massa pronta para a base do cheesecake

120 g Nutella® (15 g/porção)

PASSO A PASSO



1 Use a massa para cobrir a parte inferior e os lados de uma assadeira com um diâmetro de 22 cm. Faça furos na massa usando um garfo e coloque na geladeira.



2 Enquanto isso, prepare o creme de cheesecake misturando a ricota, o iogurte grego, o açúcar, os ovos levemente batidos, a farinha peneirada, o sal e a polpa da fava de baunilha (extraído cortando o grãos de baunilha pelo lado com uma faca e raspando a polpa com a ponta), para formar uma mistura lisa. Separadamente, bata o creme e misture-o com a mistura.

3

Espalhe o creme na base da massa, até três quartos de sua altura. Agora é hora de colocá-lo no forno! Asse o cheesecake a 175°C por cerca de 30 minutos. O bolo deve subir ligeiramente e ficar dourado na superfície. Tenha cuidado para não assar por muito tempo, caso contrário, ele pode ficar muito seco. Você pode usar um palito de madeira para verificar se já está pronto: Coloque-o no centro do cheesecake: o ponto se dá quando o palito sai limpo e ligeiramente mais escuro.

Depois que o cheesecake esfriar bem, espalhe Nutella® por cima para adicionar um toque especial e pessoal. Você pode colocar o Nutella® em um saco de confeiteiro e usar suas habilidades artísticas para desenhar.



Compartilhe a receita com a hashtag #receitanutella

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