

Cheesecake Nutella®

Média

20 min



INGREDIENTES

PARA 9 PORÇÕES

Para a massa:

- 200 g de bolachas Speculoos
- 150 g de bolachas da Bretanha (ou Graham Crackers)
- 80 g de manteiga cortada em pedacinhos
- 1 colher de sopa de açúcar mascavado

Para o recheio:

- 600 g de queijo creme
- 250 g de queijo branco (com 20% de matéria gorda)
- 250 g de crème fraîche ou nata azeda
- 180 g de açúcar mascavado
- 2 vagens de baunilha
- 4 ovos grandes
- Nutella®

Pré-aquece o forno a 200 °C em modo convecção.

INSTRUÇÕES



1

Desfaz as bolachas até obteres um pó.

Adiciona a manteiga em pedacinhos e uma colher de sopa de açúcar.

Mistura tudo.

Unta um prato com manteiga.

Deita a mistura numa forma de 24 cm de diâmetro com fecho de mola para facilitar a posterior remoção.

Coze forno a 200 °C durante 10 minutos.

2

Coloca o queijo creme, o queijo branco e a crème fraîche numa tigela.

Adiciona o açúcar.

Adiciona os ovos.

Adiciona as vagens de baunilha.

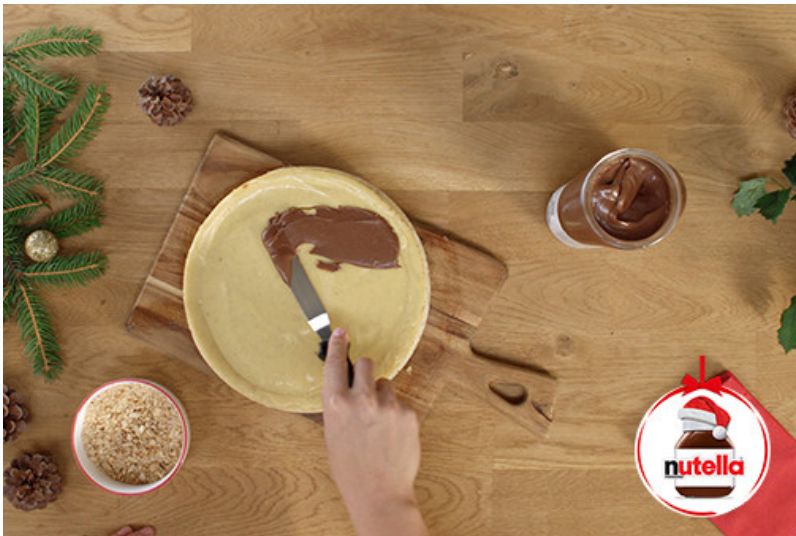
Mistura tudo durante 1 minuto.



**3**

Deita o recheio em cima da massa.

Coze a 135 °C durante 1 h 20 min, sem nunca abrir a porta do forno durante a cozedura.

**4**

Barra Nutella® em cima do cheesecake.

Apresentação final