RECEITA

Cheesecake com Nutella®

Média | 1 h 5 min

INGREDIENTES PARA 8 PORÇÕES

75 g de queijo ricotta

75 g de iogurte grego

57 g de açúcar em pó

19 g de farinha Manitoba

1 ovo

1 g de sal

½ vagem de baunilha

75 g de natas batidas

1 pacote de preparado para massa quebrada

120 g de Nutella® (15 g/porção)

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

INSTRUÇÕES

1 Utiliza a massa quebrada para cobrir o fundo e os lados de uma forma com mola com um diâmetro de 22 cm. Faz orifícios na massa com um garfo e coloca a forma no frigorífico.

2 Entretanto, prepara o creme do cheesecake utilizando uma batedeira manual para misturar o queijo ricotta, o iogurte grego, o açúcar, os ovos levemente batidos, a farinha peneirada, o sal e as sementes da meia vagem de baunilha (extraída cortando a vagem longitudinalmente com uma faca e raspando as sementes com a ponta), até formar uma mistura suave. À parte, bate as natas e combina-as com a mistura.

3

Coloca a mistura na base da massa, até três quartos da sua altura. Chegou o momento de levar o cheesecake ao forno! Deixa-o no forno pré-aquecido a 175 °C durante cerca de 30 minutos. O cheesecake tem de crescer ligeiramente e de se tornar dourado na superfície. Cuidado para não deixares o cheesecake tempo demais no forno, para que não fique muito seco. Podes utilizar um palito de madeira para verificar se está no ponto. Espeta-o no centro do cheesecake. Se sair limpo e ligeiramente mais escuro, está pronto.

Quando o cheesecake estiver arrefecido completamente, barra a Nutella® na parte superior para acrescentar ainda mais sabor e um toque pessoal. Podes mesmo pôr Nutella® numa manga de pasteleiro e usar as tuas capacidades artísticas para fazer um desenho.

Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

O que pode ser melhor do que um cheesecake fresquinho? Só um delicioso cheesecake com Nutella®, claro!