New York Baked Cheesecake



Base:
400g de bolachas digestivas
150g de manteiga sem sal

Triture as bolachas até obter uma areia grossa.
Derreta a manteiga e envolva nas bolachas.
Unte a forma (24cm e fundo amovível) com manteiga e forre o fundo e as laterais com papel vegetal. Coloque a mistura da bolacha no fundo prensando bem e puxe para as laterais.
Reserve no frio para que endureça.

Creme:
700g de queijo creme tipo Philadélphia
160g de açúcar
2 clh sopa farinha sem fermento
2 clh sopa de toffee
4 ovos
100ml de natas
2 clh sopa de aroma de baunilha

Junte o queijo com o açúcar e a farinha e bata bem. Adicione os ovos um a um. Por fim adicione o aroma, o toffee e as natas.
Coloque sobre a base de bolacha e leve a assar a 180ºC, durante 1h30, aproximadamente, ou até o palito sair seco no meio.

Toffee:
200g de açúcar
200g de natas
1 colher (sopa) de manteiga
1 pitada de flor de sal

Leve o açúcar ao lume, aos poucos, mexendo sempre, até caramelizar. Entretanto, aqueça ligeiramente as natas.
Quando o açúcar estiver num caramelo dourado, junte as natas e mexa para envolver.
Por fim, junte a manteiga, já fora do lume e o sal.
Deixe arrefecer e cubra o cheesecake.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Strawberry Baked Cheesecake



Base:
400g de bolachas Maria
250g de manteiga sem sal

Triture as bolachas até obter uma areia grossa.
Derreta a manteiga e envolva nas bolachas.
Unte a forma (24cm e fundo amovível) com manteiga e forre o fundo e as laterais com papel vegetal. Coloque a mistura da bolacha no fundo prensando bem e puxe para as laterais.
Reserve no frio para que endureça.

Creme:
700g de queijo creme tipo Philadélphia
600g leite condensado
2 clh sopa farinha sem fermento
4 ovos
1 clh sopa de aroma de baunilha
1 clh sopa sumo de limão

Junte o queijo com o leite condensado e bata bem. Adicione os ovos um a um. Por fim adicione o aroma, o sumo de limão e a farinha.
Coloque sobre a base de bolacha e leve a assar a 180ºC, durante 1h30, aproximadamente, ou até o palito sair seco no meio.

Coulis de Morango:
250g de morangos cortados em pedaços pequenos
100g açúcar granulado
75g água
1 clh sobremesa amido
1 clh sopa sumo de limão
Raspa de 1 limão

Junte todos os ingredientes e leve ao lume, mexendo sempre até reduzir ao ponto pretendido.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.