

Cheesecake de morangos com amêndoa

Chefe Jamie Oliver

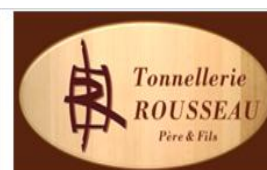
INGREDIENTES

200g miolo de amêndoa para a base
200g queijo creme à temperatura ambiente
50g de açúcar em pó
1 colher de chá de essência de baunilha
200ml de natas frescas
100g de morangos



PREPARAÇÃO

criar uma base sólida. Juntar ao queijo creme, o açúcar em pó e a essência de baunilha. Reservar. Bater as natas até encorparem. Envolver o preparado de queijo creme, açúcar e essência com as natas. Espalhar o preparado por cima da base de miolo de amêndoa. Triturar os morangos e regar por cima do preparado de natas e queijo creme. Ir ao frigorífico e está pronto a servir. Uma ideia é juntar maracujá ou manga em vez dos morangos.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt