

# Cheesecake de Nova Iorque

*Chefe Kiko*

## INGREDIENTES

1 pacote bolacha maria  
125 gr manteiga (temperatura ambiente)  
750 gr de queijo creme  
215 gr açúcar em pó  
2 c. chá casca de limão (ralada)  
2 c chá de farinha (sem fermento)  
4 ovos  
300 ml de natas  
120 gr de framboesas



## PREPARAÇÃO

Pré-aquecer o forno a 160 graus.

Triturar na Yämmi, as bolachas e a manteiga até obter uma pasta.

Espalhar a mistura pela forma, pressionando firmemente até obter uma camada uniforme.

Colocar as raspas de limão numa taça, juntar o açúcar em pó, a farinha, os ovos e misturar tudo com 1 vara de arames.

Juntar as natas e misturar.

Juntar o queijo-creme e voltar a misturar.

Colocar a mistura na base de bolacha, espalhando bem.

Levar ao forno durante 1h30.

Após sair do forno, deixar a tarte durante 2h à temperatura ambiente.

Desenformar e colocar por cima framboesas e açúcar em pó.

