

**CHEESCAKE**

Doces

 10 minutos 6 porções**INGREDIENTES**

- 150 gramas de biscoito doce simples sem glúten esfarelado
- Uma pitada de gengibre em pó
- 50 gramas de manteiga derretida
- 250 gramas de mascarpone
- Raspas e suco de 2 limões-siciliano
- 150 ml de creme de Leite fresco
- 100 gramas de açúcar de confeitiro peneirado
- Frutas vermelhas a gosto para decorar

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Misture o biscoito com o gengibre e depois com a manteiga, formando uma massa. Pressione-a na base e na lateral de uma forma canelada de fundo removível de 200 cm de diâmetro. Refrigere até firmar.
- 2º Bata o mascarpone, as raspas e o suco de limão-siciliano, o creme de leite fresco e o açúcar de confeitiro até engrossar. Despeje sobre a base da massa e refrigere por pelo menos 30 minutos ou até firmar.
- 3º Decore a gosto com as frutas vermelhas.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (133 g)	% DDR
ENERGIA	331 kcal	441 kcal	22 %
CARBOIDRATOS	30 g	40 g	13 %
PROTEÍNA	4 g	5 g	7 %
GORDURA	22 g	30 g	54 %
GORDURAS SATURADAS	12 g	17 g	75 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	1 g	3 %
SÓDIO	176 mg	235 mg	10 %