



Sobremesa

Cheesecake de Ananás na Yammi



Ingredientes

1. 6 folhas de gelatina pequenas (11g)
2. 400g bolachas digestivas
3. 75g de manteiga amolecida
4. abacaxi
5. 400g de queijo para barrar
6. 100g de açúcar
7. compota de ananás

Tempo: Aproximadamente 2h30

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Colocar a manteiga e as bolachas no copo e triturar por 15 segundos
2. Deitar a mistura na forma e compactar para servir de base
3. Cortar o abacaxi em pequenos pedaços após estar escorrido e seco
4. Colocar a peça misturadora
5. Colocar as folhas de gelatina em água fria
6. Colocar as natas, o queijo e açúcar no copo e misturar bem durante 1 minuto e na velocidade 4
7. Retirar as folhas de gelatina da água e escorrer bem, em seguida vai ao micro-ondas para derreter
8. Bater a mistura durante 1 minuto e na velocidade 4, em seguida adicionar lentamente a gelatina
9. Juntar os pedaços do abacaxi na mistura
10. Juntar a mistura na forma com a bolacha e espalhar até ficar uniforme
11. Levar ao frigorífico de 1 a 2 horas, em seguida tirar do frigorífico e desenformar
12. Para finalizar, barrar a compota de ananás e decorar a gosto



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=juWlqtAnVKc>