

Cheesecake de Caramelo e Avelãs



Ingredientes:

Base

180g de bolachas sem glúten;
100 g de chocolate em tablete;
1 colher de sopa de manteiga.

Recheio

500 g de queijo creme;
4 ovos M;
2/3 de lata de leite condensado cozido.

Cobertura

1+1 Embalagens de caramelos Werther's original Blandos;
100 ml de leite;
Avelãs torradas q,b.

Preparação:

Base

Triturar as bolachas. Derreter o chocolate e a manteiga. Adicionar às bolachas.
Fornar com este preparado o fundo da forma e colocar no frigorífico durante 30 minutos.

Recheio

Misturar o queijo creme com o leite condensado e os ovos, bater tudo bem.
Colocar na forma e levar ao forno, a 170° C, durante cerca de 1 hora.

Cobertura

Derreter uma embalagem de caramelos com o leite.
Colocar em cima do recheio sobre o cheesecake.
Decorar com avelãs grosseiramente picadas e caramelos partidos em pequenos pedaços.