

## Bolo de queijo com morangos com CHEESECAKE MIX

Receita para 2 formas (22 cm de diâmetro)

### Base de bolacha

Bolachas spekulatius* em pedaços	0,080 kg
Cajus salgados moídos	0,080 kg
Manteiga (líquida)	0,080 kg
Açúcar	0,016 kg
<b>Total</b>	<b>0,256 kg</b>

\* Bolachas tradicionais belgas com sabor a baunilha e especiarias.

### Massa de queijo

CHEESECAKE MIX	0,500 kg
Água a 45 °C	0,500 kg
Queijo cremoso	0,850 kg
<b>Total</b>	<b>1,850 kg</b>

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente, adicionar o queijo cremoso e bater durante 3 minutos.

TOPGLANZ PLUS	0,200 kg
PASTA MORANGO	0,010 kg

### Processo de elaboração

- Misturar as bolachas spekulatius em pedaços com a manteiga líquida, o açúcar e os cajus salgados moídos.
- Colocar a base de bolacha nas formas untadas.
- Encher as formas com a massa de queijo e guardar no frigorífico, no mínimo, 3 horas.
- Misturar TOPGLANZ PLUS com PASTA MORANGO, cobrir e alisar uniformemente e decorar a gosto com morangos frescos e decoração de chocolate.

