

Cheesecake de Frutas Vermelhas



	QUANTIDADE	
Energia	384	(Kcal)
Proteína	10	(g)
Lipídeos	20	(g)
Carboidratos	42	(g)
Sódio	356	(mg)
Potássio	202	(mg)
Fósforo	79	(mg)
Fibra	3	(g)

Composição nutricional por porção

ingredientes



RECHEIO

- ½ pote (ou 125g) de creme de ricota light
- 1 colher de sopa de adoçante forno e fogão (ou Sucralose)
- 1 colher de chá de baunilha

CALDA

- 150g de morangos cortados em lâminas
- 1 colher de sopa de adoçante forno e fogão (ou Sucralose)
- Especiarias a gosto (zimbros, anis estrelado e pau de canela)

BASE

- ½ pacote de biscoito de leite diet

modo de preparo



RECHEIO

- 1) Em uma tigela, coloque todos os ingredientes do recheio e misture com ajuda de um garfo. Reserve.

CALDA

- 1) Leve todos os ingredientes da calda ao fogo.
- 2) Adicione as especiarias a gosto. Reserve

BASE

- 1) Triture o biscoito com o auxílio de um pilão. Reserve.

MONTAGEM

- 1) Monte o doce com a base de biscoito, em seguida uma camada de recheio e finalize com a calda por cima.

