



O nosso melhor para a sua família

Cheesecake Polaco

Ingredientes p/ a massa:

- 30 g açúcar
- 1 ovo
- 120 g margarina p/ culinária
- 250 g farinha
- 1 c. chá fermento em pó p/ bolos

Ingredientes p/ o recheio:

- 5 ovos
- 1000 g queijo p/ barrar, 20 % gordura
- 600 g leite
- 350 g açúcar
- 120 g óleo de girassol
- 2 saquetas de baunilha em pó
- 1 pitada de sal



Preparação da massa:

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Coloque no copo todos os ingredientes e amasse **50 seg/ vel 4**. Estenda numa superfície polvilhada de farinha para formar um rectângulo e coloque num tabuleiro de ir ao forno rectangular previamente untado (aprox. 40 x 24 x 6 cm).

Preparação do recheio

Coloque no copo as gemas, o queijo, o leite, 250 g de açúcar, o óleo, a baunilha em pó e programe **1,30 min/vel 6**. Espalhe a mistura sobre a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 50 minutos. Lave muito bem o copo.

2. Coloque no copo 100 g de açúcar e pulverize **10 seg/ vel 10**. Reserve numa taça.

3. Coloque a "**borboleta**". Coloque no copo as claras, o açúcar pulverizado, o sal e bata **5 min/ vel 3**. Retire o bolo do forno após os 50 minutos (o recheio tem um aspecto liquido) e espalhe a mistura do merengue por cima. Volte a



O nosso melhor para a sua família

levar ao forno a 180°C mais 10 minutos. Deixe arrefecer na forma antes de transferir para o prato de servir.

Dica : Também pode utilizar uma forma de mola (Ø 28 cm).

