



© Ferrero, 2017

## ESTRELAS DE CHEESECAKE COM NUTELLA®

Bolos & minibolos | Almoço | Jantar | Banquete | Natal

👑👑👑 | 1 hora 🕒 | 🍳🍳🍳

Serve: aprox. 20 porções - Dose: 1 pedaço

### INGREDIENTES

#### Base de avelãs:

- 100 g de manteiga
- 50 g de açúcar granulado
- 50 g de açúcar em pó
- 50 g de farinha fraca
- 50 g de fumetto (farinha de milho)
- 60 g de pasta de avelã
- 60 g de avelãs trituradas
- 45 g de claras de ovo
- 40 g de gemas de ovo
- 1 g de sal

## **Cheesecake:**

- 200 ml de natas
- 250 g de queijo Philadelphia
- 50 g de açúcar
- 5 g de gelatina

## **PREPARAÇÃO**

### **Base de avelãs:**

Bater a manteiga juntamente com o açúcar em pó numa batedeira e bater as gemas de ovo em separado. Bater as claras junto com o açúcar granulado até ficarem rijas. Misturar as claras com as gemas, as farinhas peneiradas e o sal, a pasta de avelã e as avelãs trituradas. Envolver tudo com uma espátula e cozer num forno estático a 170 °C durante cerca de 40 minutos. Depois de arrefecer, utilizar as formas especiais de estrela para cortar os bolos de avelã com cerca de 1,5 cm de altura e 17 g de peso.

### **Cheesecake:**

Colocar a gelatina num recipiente com água fria. Misturar o queijo e o açúcar. Bater 150 ml de natas. Em separado, aquecer o resto no qual a gelatina será derretida depois de ter sido espremida. Misturar tudo com cuidado e deixar descansar no frigorífico até ficar com a consistência ideal. Cortar formas de estrela a partir da mistura que tem 1,5 cm de espessura e abrir orifícios em forma de estrela no meio (conforme a imagem), e colocar no interior cerca de 20 g de Nutella®. Terminar colocando o cheesecake sobre a base de avelãs e enfeitar com Nutella®.