



Mini cheesecakes de frutos vermelhos com redução de Gallo Vinagre de Vinho do Porto



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



200ml de Gallo Vinagre de Vinho do Porto



100ml de Gallo Azeite Virgem Extra Reserva

- 200g de queijo creme
- 360g de iogurte grego natural açucarado
- 100g de granola de frutos vermelhos
- 150g de mel
- 5 folhas de gelatina
- 60g de amoras frescas
- 60g de framboesas frescas

Modo de preparação

1

Comece por demolhar as folhas de gelatina em água fria.

2

De seguida, parta a granola em pedaços mais pequenos e misture com o Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e 50g de mel.

3

Coloque no fundo dos aros como base do cheesecake, e leve ao frigorífico.

4

Numa tigela, misture o queijo creme com o iogurte grego.

5

Escorra a gelatina e derreta no micro-ondas juntamente com o restante mel.

6

Adicione ao preparado anterior, e de seguida deite por cima da base de granola.

7

Leve ao frigorífico por 2h.

8

sirva com frutos vermelhos frescos e redução de Gallo Vinagre de Vinho do Porto Gallo.

Produtos utilizados



Vinho do Porto
Vinagre



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

Tarte de limão

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

Panna cotta de basílico com manga



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide