

Pílula Cheese Cake

Lista de ingredientes

Geleia de morango

- Morango: 500gr
- Açúcar refinado: 200gr
- Suco de limão: 1/2 Und.

Base cheese Cake:

- Cream cheese: 300gr
- Coalhada seca: 60gr
- Ovo: 80gr
- Açúcar: 66gr
- Gelatina em pó: 5gr
- Água: 50gr

Farofa:

- Bolacha maisena: 100gr
- Manteiga: 30gr

Pasta americana Sabor Limão: 100gr

Modo de Preparo

Base de cheese Cake:

Hidrate a gelatina conforme indicação do fabricante. Reserve.

Pré aqueça o forno a 180 graus.

Amoleça o cream cheese na batedeira em velocidade baixa por 2 minutos.

Adicione a coalhada e volte a bater em velocidade baixa por mais 1 minuto.

Adicione o ovo e açúcar e bata por mais 1 minuto em velocidade baixa.

Finalize com a gelatina previamente hidratada.

Coloque o preparado em formas cilíndricas de silicone, leve ao forno em banho maria e cozinhe por 15 minutos. Deixe esfriar em temperatura ambiente e leve ao freezer.

Farofa:

Pré aqueça o forno a 180 graus.

Com ajuda de um liquidificador, processe a bolacha. Reserve em um bowl.

Adicione a manteiga em temperatura ambiente até obter uma pasta.

Leve ao forno por 15 minutos ou até obter uma farofa seca.

Reserve em temperatura ambiente.

Geleia:

Em uma panela cozinhe os morango com açúcar por uma hora em fogo baixo, até obter uma textura de geleia.

Finalize com o suco de limão.

Deixe esfriar até temperatura ambiente.

Com ajuda de uma manga de confeitar, coloque a geleia em formas cilíndricas de silicone e leve ao freezer.

Finalização:

Pegue porções de 30gr da pasta americana e com ajuda de um rolo abra a massa até obter uma espessura de 1 milímetro. Corte em quadrados de 4cm.

Monte a pílula com uma parte de cheesecake, geleia e farofa. Enrole e molde para formar sua pílula.

Opcional: Pinte sua pílula com corante para um visual divertido.

Bonne appétit =)