

Cheesecake de Skyr com mirtilos



Ingredientes

- 125 g de bolachas de trigo integral
- 50 g de manteiga fresca batida Pur Natur derretida
- 500 g de Pur Natur Skyr natural
- 200 g de açúcar
- 2 colheres de sopa de farinha
- 150 ml de nata fresca Pur Natur
- 3 ovos
- 300 g de mirtilos + um punhado de mirtilos extra
- 3 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparação

Pré-aqueça o forno a 180 °C. Triture as bolachas e misture com a manteiga derretida. Divida esta mistura por uma forma de mola forrada com papel vegetal. Coza durante 10 minutos no forno pré-aquecido.

Entretanto, misture o iogurte skyr com o açúcar, a farinha e as natas. Junte os ovos um a um. Espalhe esta mistura sobre a base de bolacha na forma de mola e continue a cozer no forno durante mais 40 minutos. Baixe a temperatura para 160 °C e continue a cozedura durante mais 10-20 minutos, até o bolo estar bem cozido e o recheio ter solidificado.

Aqueça os 300 g de mirtilos com o açúcar numa panela, misture finamente com uma varinha mágica.

Deixe a tarte arrefecer e espalhe o coulis por cima, terminando com os mirtilos frescos.