

Barras de iogurte grego com limão



Ingredientes

- 200 g de bolachas digestivas
- 100 g de manteiga fresca batida Pur Natur
- 150 g de queijo para barrar
- 150 g de iogurte Pur Natur Greek style limão
- 50 g de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 1 ovo + 1 clara
- 1 colher de sopa de raspa de limão
- 30 ml de sumo de limão
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 2 colheres de sopa de farinha

Modo de preparação

Pré-aqueça o forno a 180 °C. Unte uma forma com manteiga ou forre-a com papel vegetal. Esmague as bolachas e misture com a manteiga derretida. Espalhe-as no fundo da forma e pressione-as com o lado arredondado de uma colher de sopa.

Coza durante 10 minutos no forno pré-aquecido.

Bata o queijo para barrar até ficar fofo e adicione o iogurte grego, o açúcar, uma pitada de sal e mexa bem. Em seguida, adicione o ovo e a clara de ovo e bata ligeiramente com uma vara de arames. Adicione o sumo de limão, a essência de baunilha e a raspa de limão e junte a farinha com uma espátula.

Espalhe o recheio sobre a base de bolacha ligeiramente arrefecida e alise. Coza durante mais 25-30 minutos. Deixe repousar durante 3 horas antes de cortar em barras.