 

**Cheseecake de cupuaçu com castanha do Pará:**

**Massa sablée:**

✓ 400 gr de farinha de trigo

✓ 8 colheres de margarina

✓ ½ caixinha de creme de leite

✓ 50gr de castanha do Para triturada

Preparo: misture o trigo com a margarina ate formar uma “areia”, após misture o creme de leite e a castanha. Com as mãos Espalhe em uma forma de fundo removível de 20cm de diâmetro e leve para assar em 180° ate dourar.

**Recheio:**

✓ 250 gramas de cream cheese

✓ 1 lata de leite condensado

✓ 1 colher (sopa) de gelatina incolor em pó sem sabor

Preparo: No liquidificador, bata o cream cheese, o leite condensado e misture a gelatina já hidrata com 5 colheres de água morna.

Despeje o creme sobre a torta assada e fria e leve à geladeira por no mínimo 2 horas ou até que firme o recheio.

Cobertura: doce de cupuaçu e queijo cuia ralado

Dica do doce de cupuaçu: proporção 1:1 de polpa e açúcar!

Leve ao fogo médio a polpa e o açúcar até atingir uma cor de “Guarana”, desligue e deixe esfriar.