

# freebet 360 - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: freebet 360

---

A palavra 'cheesecake' traz um sorriso para a maioria das faces. Eu adoro cheesecake tanto que dedique um capítulo inteiro a ele **freebet 360** meu segundo livro. Armado com bastante cream cheese, poderiam passar um ano desenvolvendo (e comendo) eles. Cheesecakes de maracujá são um dos meus favoritos pessoais - cremosos, refrescantes e refrescantes, eles trazem um sabor de verão para qualquer dia. Espero que você goste desses tanto quanto eu.

## Mini bakes de cheesecake de maracujá e chocolate branco

Esses funcionam muito bem assados **freebet 360** moldes para muffins resistentes: uma vez completamente frios, retirem os cases ou servam os bakes **freebet 360** caso. Em qualquer dos casos, cubra com a manga e maracujá frescos pouco antes de servir. Você precisará de um ferro de muffin e cases de papel.

Preparo **20 min**

Cozinhar **35 min**

Faz **10 mini bakes de cheesecake**

**50g biscuit de gengibre**

**75g Hobnobs**

**55g manteiga sem sal**, derretida

**340g cream cheese completo**

**80g açúcar granulado**

**2 ovos**

**30g farinha de trigo**

**Uma pitada de sal marinho**

**100g chocolate branco 60g iogurte grego cheio de gordura**

**Raspas e suco de 1 limão**

**2 maracujás**, sementes, polpa e suco rasgados, cascas descartadas

**2 mangas maduras**, peladas e carne cortada **freebet 360** cubos

Aqueça o forno para 160C (140C ventilador)/325F/gás 3 e forre uma forma de muffins com cases de papel.

Usando um liquidificador ou uma bolsa de areia e um rolo de pinagem, esmague os biscoitos de gengibre e Hobnobs até se assemelharem a migalhas. Derrame **freebet 360** um pequeno tigela, adicione a manteiga derretida e misture bem para combinar.

Clique aqui ou escaneie para experimentar essa receita e muito mais com uma versão de teste gratuita da [Feast app](#).

Pressione uma colher de sopa de mistura de biscoito **freebet 360** cada caso de muffin, então assa por 10 minutos. Remova e deixe esfriar enquanto prepara o recheio.

Em um tigela grande, bata o cream cheese até ficar suave. Adicione o açúcar, misture bem, então adicione os ovos e bata até incorporar completamente. Em seguida, bata a farinha e o sal até ficar suave, seguido pelo chocolate branco e iogurte, mexendo até que a mistura fique suave.

Despeje essa mistura **freebet 360** cada caso de muffin até que eles estejam três quartos cheios, ou distribuídos uniformemente entre 10 casos. Assar por 25 minutos, retire do forno e deixe esfriar. Uma vez esfriado, refrigere até ficar frio.

Para o acabamento, combine as raspas e o suco de limão, sementes de maracujá e manga picada **freebet 360** um tigela. Despeje essa mistura **freebet 360** cada mini bake de cheesecake pouco antes de servir.

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: freebet 360

Palavras-chave: **freebet 360 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-08