

### *Ingredientes para a massa*

*Manteiga derretida* - 100 gramas

*Biscoito maizena* - 1 pacote

### *Ingredientes para o recheio*

*Cream cheese* - 3 potes

*Açúcar refinado* - 1 xícara

*Ovos* - 4

*Sal* - 1 pitada

*Baunilha* - 1 colher de café

*Coco ralado* - 1 xícara

*Creme de leite fresco* - 2 xícaras

### *Modo de preparo da massa*

1. Bata o biscoito no liquidificador ate obter uma farinha.
2. Vire a farinha numa tigela e misture com a manteiga derretida ate formar uma pasta.
3. Forre o fundo e lateral de uma forma media desmontável e reserve.
4. Cozinhe o polvo em panela de pressão com água, sal, 1 folha de louro, 1 cebola inteira e um rolnha.

### *Modo de preparo do recheio*

1. Na batedeira, bata os ovos com o cream cheese, açúcar, pitada de sal e baunilha por 15 minutos.
2. Misture o creme de leite (sem bater), o coco ralado e vire sobre a massa.
3. Leve ao forno para assar por 45 minutos, mais ou menos.
4. Retire do forno e deixe esfriar.
5. Cubra com o doce de damasco.

### *Modo de preparo do doce*

1. Coloque o damasco, açúcar, água e cognac numa panela e leve para cozinhar em fogo lento até o ponto de geleia.
2. Vire sobre o Cheesecake e polvilhe raspas de limão.

## *Cheesecake de damasco*

### *Ingredientes o doce*

*Damasco turco picado em cubinhos* - 250 gramas

*Damasco chileno ou argentino* - 50 gramas

*Açúcar* - 1/2 xícara

*Raspas de limão*

*Água* - 2 xícaras

*Cognac* - 2 colheres

*Autora:* Bia Borges  
16 de fevereiro de 2015