**Ingredientes**

*Para 6 pessoas*

* 12 bolachas Oreo, esmigalhadas
* 3 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida
* ½ chávena + 2 colheres de açúcar
* 1 chávena de morangos cortados às fatias
* 240 g de queijo creme magro
* 225 g de natas batidas
* ½ colher de chá de extrato de baunilha

*Para o topping (adicional)*

* Morangos cobertos com chocolate derretido
* Raspas de chocolate

Numa taça pequena, misture as bolachas Oreo esmagadas com a manteiga derretida até as migalhas ficarem umedecidas. Divida a mistura do crumble de Oreos por seis taças de servir e pressione bem no fundo para formar a base. Numa taça de vidro, misture os morangos e o açúcar e agite bem para revestir os morangos. Deixe a mistura dos morangos assentar durante dez minutos. Ao fim desse tempo, os morangos já terão libertado um pouco do seu sumo. Use um garfo para os esmagar. Na tigela da batedeira, coloque o queijo creme e bata na velocidade média até ficar com uma textura macia e fofinha. Reduza a velocidade e junte, cuidadosamente, a mistura de morangos e o extrato de baunilha. Aumente lentamente a velocidade da batedeira até ao nível médio ou até os morangos ficarem bem batidos. Usando uma espátula, junte as natas à mistura de queijo creme e bata manualmente. Coloque, com a ajuda de uma colher, a mistura em cada taça de servir. Ponha os cheesecakes no frigorífico durante pelo menos duas horas ou, se conseguir, durante toda a noite. Antes de servir, coloque os toppings à sua escolha: uma noz de chantilly, morangos com cobertura de chocolate ou, se preferir, raspas de chocolate.