

Sobremesas | Doces de Colher

Cheesecake de Doce de Leite

20 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

150 g de bolacha maria
75 g de manteiga derretida
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
200 g de queijo mascarpone
200 g de Natas LONGA VIDA bem frias
5 folhas de gelatina
PARA A BASE:
PARA O CREME:

Informação nutricional

Energia	496,1 kcal	25%*
Proteínas	7,8 g	16%*
Lípidos	24,5 g	35%*
Hidratos de Carbono	49,2 g	19%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Triture bem as bolachas e misture com a manteiga. Forre o fundo de uma tarteira com este preparado, pressionando para obter uma base consistente.
2. Demolhe as folhas de gelatina em água fria.
3. Bata o Leite Condensado Cozido até adquirir uma textura uniforme. Separadamente, bata as natas com o queijo até ficar cremoso. Junte o Leite Condensado Cozido e sem deixar de bater, junte em fio a gelatina escorrida e acabada de derreter em lume brando.
4. Coloque o preparado em cima da base de bolacha e leve ao frio até servir.