

Sobremesas Tartes

Quadrados de Lima

35 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

0 PARA A BASE:
200 g de bolacha torrada
6 c. de sopa de manteiga
1 c. de sopa de leite
1 0 ovo
0 PARA O RECHEIO:
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
4 0 ovos grandes
0 sumo de 2 limas
0 raspa de 1 lima

Informação nutricional

Energia	730,9 kcal	37%*
Proteínas	17,0 g	34%*
Lípidos	35,1 g	50%*
Hidratos de Carbono	86,5 g	33%*

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

Preparação

1. Comece por moer a bolacha, reduzindo a mesma quase a farinha.
2. Numa tigela misture a bolacha com a manteiga derretida, o leite e o ovo. Amasse tudo muito bem.
3. Forre um tabuleiro quadrado (30 x30 cm) com papel vegetal e o disponha a bolacha no fundo, calcando bem com as costas de uma colher.
4. Pré aqueça o forno a 180ºC e leve o preparado da bolacha ao forno por 8 minutos.Entretanto numa taça misture os ovos, com o leite condensado, o sumo e a raspa de lima.

5 Retire do forno o tabuleiro com a bolacha e disponha do preparado dos ovos por cima.

6 Leve novamente a cozer 30 minutos ou até estar dourado. Retire do forno e deixe arrefecer.

7 Depois de frio corte em quadrados iguais. Polvilhe com açúcar em pó e decore com raspas de limas.