

Sobremesas Bolos

Cheesecake de Abóbora e Leite Condensado

60 min. Fácil Económico 1 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
350 g de queijo creme
200 g de puré de abóbora assada
3 ovos
1/2 c. de chá de canela em pó
1/2 c. de chá de gengibre em pó
1 pitada de noz moscada
50 g de amido de milho

Informação nutricional

Energia	2720,6 kcal	136%*
Proteínas	86,2 g	172%*
Lípidos	132,2 g	189%*
Hidratos de Carbono	298,4 g	115%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180°.
2. Forre com papel vegetal uma forma de fundo amovível com 20cm de diâmetro
3. Junte todos os ingredientes e bata até obter uma mistura homogénea e sem grumos
4. Deitar o preparado na forma e levar ao forno 1h
5. Desligue o forno e deixe o cheesecake esfriar dentro do forno com a porta entreaberta durante 10 minutos
6. Desenforme e deixe esfriar completamente