

Sobremesas Tartes

Cheesecake Pastel de Nata

45 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

3 ovos
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
250 g de queijo mascarpone
120 g de bolachas digestivas
50 g de margarina
1 saqueta de açúcar baunilhado
canela q.b.

Informação nutricional

Energia	738,2 kcal	37%*
Proteínas	46,2 g	92%*
Lípidos	49,0 g	70%*
Hidratos de Carbono	59,8 g	23%*

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

Preparação

1. Começar forrar uma forma de fundo amovível de 16 cm . Triturar as bolachas, juntar a margarina para formar uma massa e forrar o fundo da forma.
2. Separar as gemas das claras. Bater as claras em castelo e quando estiverem bem firmes juntar 100ml de deite condensado, o queijo mascarpone e o açúcar baunilhado, só até os ingredientes estarem bem envolvidos.
3. Noutro recipiente, bater as gemas com o restante leite condensado. Verter o preparado de queijo creme na forma e levar ao forno durante 15 minutos.
4. No final desse tempo, verter o preparado de gemas e leite condensado sobre o que já estava no forno, com cuidado (este preparado vai acabar por se depositar na base, mas vai ser responsável por dar o aspecto de pastel de nata no topo do cheesecake) , e deixar cozer durante mais 30 minutos.
5. Depois de arrefecido, servir polvilhado com canela, a gosto