

Sobremesas | Doces de Colher

Cheesecake de Lima

15 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

- 300 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 130 g de bolacha maria
- 60 g de manteiga
- 200 ml de Natas LONGA VIDA para bater
- 400 g de queijo creme
- 5 folhas de gelatina
- 4 limas

Informação nutricional

Energia	379,8 kcal	19%*
Proteínas	8,2 g	16%*
Lípidos	18,7 g	27%*
Hidratos de Carbono	36,4 g	14%*

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

Preparação

1. Forre o fundo e os lados de uma forma amovível com papel vegetal. Forre a base de uma forma amovível (de 18cm) com papel vegetal.
2. Derreta a manteiga no micro-ondas e misture com as bolachas maria trituradas.
3. Distribua a massa pela forma pressionando-a com ajuda das costas de uma colher. Guarde no frigorífico.
4. Coloque as folhas de gelatina num copo com água fria, durante aproximadamente 10 minutos.
5. Numa batedeira misture muito bem, o queijo, o leite condensado e sumo e as raspas de três limas até obter uma massa homogénea, sem grumos.
6.

Aqueça as natas em lume brando, sem ferver. Quando estiverem quentes, retire-as do lume e adicione as folhas de gelatina escorridas e mexa até se dissolverem.

7 Junte a mistura das natas ao preparado anterior e mexa tudo muito bem até ficar bem incorporado.

8 Retire a forma do frigorífico e verta a massa anterior. Volte a colocar no frigorífico aproximadamente 5 horas.

9 Desenforme o cheesecake e decore, a gosto, com rodelas e raspas de lima.