

Sobremesas | Doces de Colher

Tarte de Leite Condensado, Bolachas, Lima

5 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

250 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
500 g de queijo creme
75 g de sumo de lima (cerca de 3 limas)
200 g de bolacha tipo maria
150 g de frutos vermelhos

Informação nutricional

Energia	314,3 kcal	16%*
Proteínas	8,5 g	17%*
Lípidos	15,7 g	22%*
Hidratos de Carbono	34,2 g	13%*

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

Preparação

1. Numa tigela, bata o LEITE CONDENSADO TRADICIONAL NESTLÉ, o queijo e a raspa e sumo de 1 lima até obter um creme sem grumos;
2. Coloque um pouco do creme no prato e em cima 1 bolacha ao centro e 6 em redor de modo a ficarem fixas no creme;
3. Cubra com uma nova camada de creme e coloque mais 7 bolachas de maneira a cobrirem os buracos da camada anterior;
4. Repita estas camadas até acabarem as bolachas, terminando com uma cama de creme. Guarde no frigorifico pelo menos 2 horas;
5. Adicione os frutos vermelhos na hora de servir.