

Sobremesas | Doces de Colher

# Tarte de Leite Condensado, Bolachas, Lima e Frutos Vermelhos

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.