

Receitas em vídeo | Sobremesas

Cheesecake

25 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
1 pacote de bolacha maria
125 g de manteiga derretida
250 g de queijo creme magro
200 g de Natas LONGA VIDA bem frescas
8 folhas de gelatina
200 g de compota a gosto

Informação nutricional

Energia	782,3 kcal	39%*
Proteínas	15,6 g	31%*
Lípidos	31,4 g	45%*
Hidratos de Carbono	94,5 g	36%*

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

Preparação

1. Triture as bolachas e misture bem com a manteiga derretida. Coloque no fundo de uma tarteira, pressionando bem e reserve.
2. Demolhe as folhas de gelatina em água fria.
3. Bata as natas com o queijo e o Leite Condensado Magro.
4. Escorra as folhas de gelatina e derreta-as em lume brando. Acrescente de imediato ao creme de queijo e bata bem. Deite na tarteira e leve ao frio cerca de 3 horas.
5. Com a ajuda de uma faca, solte o cheesecake e cubra com a compota.