

Sobremesas Doces de Colher

Cheesecake Meritene

50 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

200 ml de leite

1 saqueta de Meritene Força e Vitalidade

6 bolachas maria

1 c. de sopa de manteiga

doce de frutos silvestres q.b.

2 folhas de gelatina

Informação nutricional

Energia	117,8 kcal	6%*
Proteínas	5,6 g	11%*
Lípidos	3,2 g	5%*
Hidratos de Carbono	16,4 g	6%*

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

Preparação

1. BASE: Triturar as bolachas Maria, colocar a manteiga a derreter e depois juntar as bolachas trituradas, colocar a mistura no fundo das taças e colocar no frigorífico até formar uma base sólida.
2. RECHEIO: Junta ao leite a saqueta de MERITENE, assim que tiver dissolvido juntar a folha de gelatina já derretida e mexer com a varinha mágica.
3. Por fim, em cada taça colocar o recheio sobre a camada de bolacha e colocar novamente no frio. Deixar no frigorifico de um dia para o outro.
4. Finalizar com o doce de frutos do bosque (ou outro a gosto) por cima do recheio de MERITENE.