

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Cheesecake de batata-doce e leite condensado

65 min. | Fácil | Económico | 11 doses

Ingredientes

370 g de Leite Condensado NESTLÉ
1 iogurte natural NESTLÉ Longa Vida
300 g de queijo branco cremoso para barrar
350 g de batata-doce assada descascada
4 ovos
50 g de amido de milho (maizena)

Informação nutricional

Energia	278,6 kcal	14%*
Proteínas	9,4 g	19%*
Lípidos	11,8 g	17%*
Hidratos de Carbono	33,5 g	13%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180°.
2. Forrar a base e as paredes de uma forma de assar de 24 cm com papel vegetal.
3. Misturar todos os ingredientes até que a mistura esteja lisa e livre de grumos.
4. Verter a mistura para a forma e cozer no forno durante cerca de 60 minutos.
5. Deixar arrefecer durante cerca de 10 minutos no forno com a porta ligeiramente aberta.
6. Retirar do forno e deixar arrefecer completamente e desenformar.