

Sobremesas Bolos

Bolo Kiwi e Cerejas

50 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

100 g de açúcar
2 ovos
50 g de farinha
1 raspa de casca de limão
2 c. de sopa de água (quente)
250 g queijo fresco 20%
5 colheres de sopa de sumo de limão
3 kiwis
38 cerejas
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
50 g de amido de milho

Informação nutricional

Energia	328,0 kcal	16%*
Proteínas	8,1 g	16%*
Lípidos	7,0 g	10%*
Hidratos de Carbono	48,9 g	19%*

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

Preparação

1. Tire o caroço às cerejas e ponha a macerar numa tigela com o sumo de limão durante 5 minutos.
2. Separe as gemas das claras. Misture as gemas com as duas colheres de sopa de água quente, o açúcar e a raspa de meio limão.
3. Bata as claras em castelo, misture com as gemas, a farinha de trigo e o amido de milho.

4 Aqueça o forno (180ºC). Deite a massa na forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve ao forno durante 20 minutos. Deixe arrefecer durante dez minutos.

5 Recheio: Demolhe as folhas de gelatina em água fria. Passe o queijo por um passador de rede com a ajuda de uma colher. Misture o queijo com as natas LONGA VIDA e o leite condensado Nestlé.

6 Escorra a gelatina e leve ao micro-ondas a temperatura média até ficar completamente dissolvida.

7 Junte a mistura anterior sem deixar de mexer. Espalhe o creme sobre o bolo, decore com as cerejas e os kiwis cortados às rodelas.

8 Pincele o bolo com geleia.