

Sobremesas Bolos

Bolo de Requeijão

30 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

500 g de requeijão
1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
4 ovos
200 g bolacha maria
60 g manteiga

Informação nutricional

Energia	442,4 kcal	22%*
Proteínas	16,8 g	34%*
Lípidos	19,1 g	27%*
Hidratos de Carbono	50,5 g	19%*

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

Preparação

1. Deite o requeijão numa tigela e bata até obter um creme. Junte o leite condensado e misture bem.
2. Separe as gemas das claras. Adicione as gemas ao creme anterior, e bata muito bem.
3. Triture as bolachas e misture-as com a manteiga. Espalhe este preparado no fundo de uma forma (de abrir).
4. Bata as claras em castelo bem firme e envolva-as delicadamente no creme de requeijão.
5. Deite finalmente tudo sobre a base de bolacha e leve ao forno entre 40 a 50 minutos a 180ºC.
6. Sirva frio.