



Sobremesas

Ocasões Especiais

## Cheesecake de Marmelada

🕒 40 min.

👉 Fácil

👤 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

- 1 lata de Creme de Leite NESTLÉ
- 2 massas quebradas
- 30 g de açúcar
- 300 g de marmelada
- 3 ovos + 1 para decorar
- 250 g de queijo fresco
- 50 g de queijo da ilha ralado

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	283,9 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	8,0 g	16%*
<b>Lípidos</b>	14,0 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	31,8 g	12%*

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

### Preparação

- 1 Numa tigela misturar o Creme de Leite NESTLÉ, o queijo fresco, os ovos e o açúcar. Reservar.
- 2 Estender a massa numa tarteira e colocar por cima o preparado.
- 3 Cortar quadrados de marmelada e espalhar por cima do preparado já na tarteira.
- 4 Preparar a segunda massa para cobrir fazendo pelo menos um buraco no meio. Podem optar por utilizar cortantes com formas.
- 5 Com um pincel passar por cima da massa o ovo batido e polvilhar com o queijo da ilha ralado.
- 6 Levar ao forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35 min.

Dica: Pode ser servido frio ou morno. Combina bem com uma bola de gelado de nata.