



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

Energia	283,9 kcal	14%*
Proteínas	8,0 g	16%*
Lípidos	14,0 g	20%*
Hidratos de Carbono	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.