

Sobremesas Ocasiões 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 180º por aproximadamente 35 min.

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