

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Cheesecake de Limão

60 min. | Fácil | Económico | 12 doses

Ingredientes

2 latas de Creme de Leite NESTLÉ®
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ®
1 embalagem de queijo creme
100 g de manteiga
1 pacote de bolacha maria
Cobertura:
2 limões - casca e sumo
150 g de açúcar
3 ovos
70 g de manteiga

Informação nutricional

Energia	455,8 kcal	23%*
Proteínas	7,6 g	15%*
Lípidos	27,8 g	40%*
Hidratos de Carbono	43,4 g	17%*

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

Preparação

1. Num robô de cozinha tritura a bolacha maria e mistura com a manteiga. Cobrir a base de uma tarteira com fundo amovível. Leva ao frigorífico para solidificar.
2. Bate o Creme de Leite NESTLÉ®, o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ® e o queijo creme.
3. Deita o preparado por cima da bolacha. Leva ao frio para solidificar.
4. Para a cobertura primeiro rala a casca do limão só a parte amarela e retira o sumo.

5 Numa caçarola em lume brando mistura o sumo do limão, as raspas, os ovos batidos, a manteiga e o açúcar.

6 Quando a mistura estiver homogénea e com o ponto desejado retira do lume e deixa arrefecer.

7 Imediatamente antes de servir coloca a cobertura.