



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

<b>Energia</b>	455,8 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	7,6 g	15%*
<b>Lípidos</b>	27,8 g	40%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.