



Sobremesas

Doces de Colher

## Cheesecake de Doce de Leite

🕒 20 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 150 g de bolacha maria
  - 75 g de manteiga derretida
  - 1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
  - 200 g de queijo mascarpone
  - 200 g de Natas LONGA VIDA bem frias
  - 5 folhas de gelatina
- PARA A BASE:
- PARA O CREME:

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	496,1 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	7,8 g	16%*
<b>Lípidos</b>	24,5 g	35%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	49,2 g	19%*

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

### Preparação

- 1 Triture bem as bolachas e misture com a manteiga. Forre o fundo de uma tarteira com este preparado, pressionando para obter uma base consistente.
- 2 Demolhe as folhas de gelatina em água fria.
- 3 Bata o Leite Condensado Cozido até adquirir uma textura uniforme. Separadamente, bata as natas com o queijo até ficar cremoso. Junte o Leite Condensado Cozido e sem deixar de bater, junte em fio a gelatina escorrida e acabada de derreter em lume brando.
- 4 Coloque o preparado em cima da base de bolacha e leve ao frio até servir.