

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 496,1 kcal | 25%* |
| **Proteínas** | 7,8 g | 16%* |
| **Lípidos** | 24,5 g | 35%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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.