



Sobremesas Tartes

Cheesecake

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
- 1 pacote de bolacha maria
- 125 g de manteiga derretida
- 250 g de queijo creme magro
- 200 g de Natas LONGA VIDA bem frescas
- 8 folhas de gelatina
- 200 g de compota a gosto

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 782,3 kcal | 39%* |
| Proteínas | 15,6 g | 31%* |
| Lípidos | 31,4 g | 45%* |
| Hidratos de Carbono | 94,5 g | 36%* |

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

Preparação

- 1 Triture as bolachas e misture bem com a manteiga derretida. Coloque no fundo de uma tarteira, pressionando bem e reserve.
- 2 Demolhe as folhas de gelatina em água fria.
- 3 Bata as natas com o queijo e o Leite Condensado Magro.
- 4 Escorra as folhas de gelatina e derreta-as em lume brando. Acrescente de imediato ao creme de queijo e bata bem. Deite na tarteira e leve ao frio cerca de 3 horas.
- 5 Com a ajuda de uma faca, solte o cheesecake e cubra com a compota.