



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 782,3 kcal | 39%* |
| <b>Proteínas</b>           | 15,6 g     | 31%* |
| <b>Lípidos</b>             | 31,4 g     | 45%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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.