



Sobremesas

Doces de Colher

## Cheesecake Meritene

🕒 50 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

200 ml de leite  
1 saqueta de Meritene Força e Vitalidade  
6 bolachas maria  
1 c. de sopa de manteiga  
doce de frutos silvestres q.b.  
2 folhas de gelatina

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	117,8 kcal	6%*
<b>Proteínas</b>	5,6 g	11%*
<b>Lípidos</b>	3,2 g	5%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	16,4 g	6%*

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

### Preparação

- 1** BASE: Triturar as bolachas Maria, colocar a manteiga a derreter e depois juntar as bolachas trituradas, colocar a mistura no fundo das taças e colocar no frigorífico até formar uma base sólida.
- 2** RECHEIO: Junta ao leite a saqueta de MERITENE, assim que tiver dissolvido juntar a folha de gelatina já derretida e mexer com a varinha mágica.
- 3** Por fim, em cada taça colocar o recheio sobre a camada de bolacha e colocar novamente no frio. Deixar no frigorífico de um dia para o outro.
- 4** Finalizar com o doce de frutos do bosque (ou outro a gosto) por cima do recheio de MERITENE.