

Sobremesas Tartes

Tarte de Queijo, Leite Condensado e Mirtilo

30 min. Fácil Económico 1 doses

Ingredientes

120 g de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional
160 g de madalenas
2 gemas de ovo
200 g de queijo creme
75 g de manteiga
150 g de mirtilos

Informação nutricional

Energia	2372,8 kcal	119%*
Proteínas	42,0 g	84%*
Lípidos	162,1 g	232%*
Hidratos de Carbono	189,6 g	73%*

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

Preparação

1. Misture as madalenas esmigalhadas com manteiga derretida, até obter uma mistura homogênea.
2. Deite numa forma de 20 cm (de base removível) forrada com papel vegetal e pressione com as costas de uma colher para formar a base da tarte.
3. Bata o queijo com as gemas e o leite condensado. Verta este preparado na forma e espalhe os mirtilos por cima.
4. Pré-aqueça o forno a 180 graus. Leve a tarte ao forno cerca de 45 minutos, até que fique ligeiramente dourada.
5. Retire do forno. Deixe repousar e arrefecer antes de desenformar, e sirva.