



Sobremesas Bolos

## Cheesecake de Abóbora e Leite Condensado

🕒 60 min.

👉 Fácil

🏠 Económico

🍴 1 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
350 g de queijo creme  
200 g de puré de abóbora assada  
3 ovos  
1/2 c. de chá de canela em pó  
1/2 c. de chá de gengibre em pó  
1 pitada de noz moscada  
50 g de amido de milho

### Informação nutricional

|                            |             |       |
|----------------------------|-------------|-------|
| <b>Energia</b>             | 2720,6 kcal | 136%* |
| <b>Proteínas</b>           | 86,2 g      | 172%* |
| <b>Lípidos</b>             | 132,2 g     | 189%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 298,4 g     | 115%* |

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°.
- 2 Forre com papel vegetal uma forma de fundo amovível com 20cm de diâmetro
- 3 Junte todos os ingredientes e bata até obter uma mistura homogénea e sem grumos
- 4 Deitar o preparado na forma e levar ao forno 1h
- 5 Desligue o forno e deixe o cheesecake esfriar dentro do forno com a porta entreaberta durante 10 minutos
- 6 Desenforme e deixe esfriar completamente