



Sobremesas Tartes

## Cheesecake Pastel de Nata

🕒 45 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

3 ovos  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
250 g de queijo mascarpone  
120 g de bolachas digestivas  
50 g de margarina  
1 saqueta de açúcar baunilhado  
canela q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	738,2 kcal	37%*
<b>Proteínas</b>	46,2 g	92%*
<b>Lípidos</b>	49,0 g	70%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	59,8 g	23%*

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

### Preparação

- 1 Começar forrar uma forma de fundo amovível de 16 cm . Triturar as bolachas, juntar a margarina para formar uma massa e forrar o fundo da forma.
- 2 Separar as gemas das claras. Bater as claras em castelo e quando estiverem bem firmes juntar 100ml de leite condensado, o queijo mascarpone e o açúcar baunilhado, só até os ingredientes estarem bem envolvidos.
- 3 Noutro recipiente, bater as gemas com o restante leite condensado. Verter o preparado de queijo creme na forma e levar ao forno durante 15 minutos.
- 4 No final desse tempo, verter o preparado de gemas e leite condensado sobre o que já estava no forno, com cuidado (este preparado vai acabar por se depositar na base, mas vai ser responsável por dar o aspecto de pastel de nata no topo do cheesecake) , e deixar cozer durante mais 30 minutos.
- 5 Depois de arrefecido, servir polvilhado com canela, a gosto