



Sobremesas

Doces de Colher

## Cheesecake de Lima

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

300 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
130 g de bolacha maria  
60 g de manteiga  
200 ml de Natas LONGA VIDA para bater  
400 g de queijo creme  
5 folhas de gelatina  
4 limas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	379,8 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	8,2 g	16%*
<b>Lípidos</b>	18,7 g	27%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	36,4 g	14%*

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

### Preparação

- 1 Forre o fundo e os lados de uma forma amovível com papel vegetal. Forre a base de uma forma amovível (de 18cm) com papel vegetal.
- 2 Derreta a manteiga no micro-ondas e misture com as bolachas maria trituradas.
- 3 Distribua a massa pela forma pressionando-a com ajuda das costas de uma colher. Guarde no frigorífico.
- 4 Coloque as folhas de gelatina num copo com água fria, durante aproximadamente 10 minutos.
- 5 Numa batedeira misture muito bem, o queijo, o leite condensado e sumo e as raspas de três limas até obter uma massa homogénea, sem grumos.
- 6

Aqueça as natas em lume brando, sem ferver. Quando estiverem quentes, retire-as do lume e adicione as folhas de gelatina escorridas e mexa até se dissolverem.

- 7 Junte a mistura das natas ao preparado anterior e mexa tudo muito bem até ficar bem incorporado.
- 8 Retire a forma do frigorífico e verta a massa anterior. Volte a colocar no frigorífico aproximadamente 5 horas.
- 9 Desenforme o cheesecake e decore, a gosto, com rodela e raspas de lima.