



Sobremesas

Doces de Colher

## Tarte de Leite Condensado, Bolachas, Lima

🕒 5 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

250 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
500 g de queijo creme  
75 g de sumo de lima (cerca de 3 limas)  
200 g de bolacha tipo maria  
150 g de frutos vermelhos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	314,3 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	8,5 g	17%*
<b>Lípidos</b>	15,7 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	34,2 g	13%*

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

### Preparação

- 1 Numa tigela, bata o LEITE CONDENSADO TRADICIONAL NESTLÉ, o queijo e a raspa e sumo de 1 lima até obter um creme sem grumos;
- 2 Coloque um pouco do creme no prato e em cima 1 bolacha ao centro e 6 em redor de modo a ficarem fixas no creme;
- 3 Cubra com uma nova camada de creme e coloque mais 7 bolachas de maneira a cobrirem os buracos da camada anterior;
- 4 Repita estas camadas até acabarem as bolachas, terminando com uma cama de creme. Guarde no frigorífico pelo menos 2 horas;
- 5 Adicione os frutos vermelhos na hora de servir.