



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

Cheesecake de batata-doce e leite condensado

65 min.

Fácil

Económico

11 doses

Ingredientes

- 370 g de Leite Condensado NESTLÉ
- 1 iogurte natural NESTLÉ Longa Vida
- 300 g de queijo branco cremoso para barrar
- 350 g de batata-doce assada descascada
- 4 ovos
- 50 g de amido de milho (maizena)

Informação nutricional

Energia	278,6 kcal	14%*
Proteínas	9,4 g	19%*
Lípidos	11,8 g	17%*
Hidratos de Carbono	33,5 g	13%*

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

Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 180°.
- 2 Forrar a base e as paredes de uma forma de assar de 24 cm com papel vegetal.
- 3 Misturar todos os ingredientes até que a mistura esteja lisa e livre de grumos.
- 4 Verter a mistura para a forma e cozer no forno durante cerca de 60 minutos.
- 5 Deixar arrefecer durante cerca de 10 minutos no forno com a porta ligeiramente aberta.
- 6 Retirar do forno e deixar arrefecer completamente e desenformar.