



Sobremesas

Doces de Colher

## Coroa de Requeijão com Leite Condensado

30 min.

Médio

Económico

4 doses

### Ingredientes

- 450 g de requeijão
- 5 ovos
- 1 limão
- 2 c. de sopa de açúcar (para caramelizar a forma)
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	612,3 kcal	31%*
<b>Proteínas</b>	27,8 g	56%*
<b>Lípidos</b>	27,4 g	39%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	63,0 g	24%*

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

### Preparação

- 1 Misture o requeijão com as gemas, o Leite Condensado NESTLÉ, a raspa do limão e o sumo.
- 2 Coloque as folhas de gelatina de molho em água fria por alguns minutos.
- 3 Leve ao lume, em banho-maria, com quatro colheres de sopa de água, até dissolver completamente.
- 4 Junte a preparação anterior. Bata as claras em castelo e misture tudo. Deite o preparado em pequenas formas de pudim previamente caramelizadas.
- 5 Leve ao frigorífico por algumas horas.