

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

Energia	612,3 kcal	31%*
Proteínas	27,8 g	56%*
Lípidos	27,4 g	39%*
Hidratos de Carbono	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 frigorifico por algumas horas.