



Sobremesas Bolos

## Bolo Kiwi e Cerejas

🕒 50 min.

👉 Fácil

👉 Económico

👤 10 doses

### Ingredientes

100 g de açúcar  
2 ovos  
50 g de farinha  
1 raspa de casca de limão  
2 c. de sopa de água (quente)  
250 g queijo fresco 20%  
5 colheres de sopa de sumo de limão  
3 kiwis  
38 cerejas  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
1 embalagem de Natas LONGA VIDA  
50 g de amido de milho

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	328,0 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	8,1 g	16%*
<b>Lípidos</b>	7,0 g	10%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	48,9 g	19%*

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

### Preparação

- 1 Tire o caroço às cerejas e ponha a macerar numa tigela com o sumo de limão durante 5 minutos.
- 2 Separe as gemas das claras. Misture as gemas com as duas colheres de sopa de água quente, o açúcar e a raspa de meio limão.
- 3 Bata as claras em castelo, misture com as gemas, a farinha de trigo e o amido de milho.

- 4 Aqueça o forno (180°C). Deite a massa na forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve ao forno durante 20 minutos. Deixe arrefecer durante dez minutos.
- 5 Recheio: Demolhe as folhas de gelatina em água fria. Passe o queijo por um passador de rede com a ajuda de uma colher. Misture o queijo com as natas LONGA VIDA e o leite condensado Nestlé.
- 6 Escorra a gelatina e leve ao micro-ondas a temperatura média até ficar completamente dissolvida.
- 7 Junte a mistura anterior sem deixar de mexer. Espalhe o creme sobre o bolo, decore com as cerejas e os kiwis cortados às rodelas.
- 8 Pincele o bolo com geleia.