



Sobremesas Bolos

## Bolo de Requeijão

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

500 g de requeijão  
1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ  
4 ovos  
200 g bolacha maria  
60 g manteiga

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	442,4 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	16,8 g	34%*
<b>Lípidos</b>	19,1 g	27%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	50,5 g	19%*

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

### Preparação

- 1 Deite o requeijão numa tigela e bata até obter um creme. Junte o leite condensado e misture bem.
- 2 Separe as gemas das claras. Adicione as gemas ao creme anterior, e bata muito bem.
- 3 Triture as bolachas e misture-as com a manteiga. Espalhe este preparado no fundo de uma forma (de abrir).
- 4 Bata as claras em castelo bem firme e envolva-as delicadamente no creme de requeijão.
- 5 Deite finalmente tudo sobre a base de bolacha e leve ao forno entre 40 a 50 minutos a 180°C.
- 6 Sirva frio.