



Sobremesas Bolos

## Coração de Leite Condensado e Limão

5 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
40 g de bolacha maria  
400 g de queijo creme  
125 ml de sumo de limão  
morangos q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	250,5 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	7,1 g	14%*
<b>Lípidos</b>	12,7 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	26,5 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Triture as bolachas e distribua no fundo de uma forma (18-20 cm) em forma de coração (preferência com um fundo amovível, caso não tenha opte por forrá-la previamente com películas aderente).
- 2 Bata o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ com o queijo creme e sumo de limão
- 3 Verta o preparado anterior na forma e deixe arrefecer, durante a noite, no frigorífico.
- 4 Desenforme e decore com morangos partidos aos pedaços.