



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 250,5 kcal | 13%* |
| Proteínas | 7,1 g | 14%* |
| Lípidos | 12,7 g | 18%* |
| Hidratos de Carbono | 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.