



Sobremesas Tartes

## Salame Lemon Curd

🕒 20 min.

🕒 Médio

🏠 Económico

🍴 14 doses

### Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
- 3/4 de pacote de bolachas torradas
- 2 limões
- 2 ovos
- 1 c. de sopa de manteiga

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	142,0 kcal	7%*
<b>Proteínas</b>	3,9 g	8%*
<b>Lípidos</b>	2,8 g	4%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	24,4 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Numa caçarola em lume brando derreter a manteiga, juntamente com o sumo dos limões e os ovos. Mexer sem parar para ficar sem grumos.
- 2 Acrescentar o Leite Condensado Magro NESTLÉ e mexer bem até que a massa comece a soltar da caçarola, ponto estrada.
- 3 Partir as bolachas grosseiramente e envolver na mistura.
- 4 Dispor a mistura por cima de um papel vegetal e moldar com a forma de um salame.
- 5 Levar ao frigorífico até que solidifique.
- 6 Conselho culinário: Se por alguma razão achares que o preparado está talhado, logo quando acrescentares o leite condensado podes utilizar uma varinha mágica para ter a certeza de que o preparado fica cremoso.