

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

Energia	142,0 kcal	7%*
Proteínas	3,9 g	8%*
Lípidos	2,8 g	4%*
Hidratos de Carbono	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.