



Sobremesas

Tartes

## Tarte de Queijo, Leite Condensado e Mirtilo

🕒 30 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 1 doses

### Ingredientes

120 g de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional  
160 g de madalenas  
2 gemas de ovo  
200 g de queijo creme  
75 g de manteiga  
150 g de mirtilos

### Informação nutricional

|                            |             |       |
|----------------------------|-------------|-------|
| <b>Energia</b>             | 2372,8 kcal | 119%* |
| <b>Proteínas</b>           | 42,0 g      | 84%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 162,1 g     | 232%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 189,6 g     | 73%*  |

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

### Preparação

- 1 Misture as madalenas esmigalhadas com manteiga derretida, até obter uma mistura homogênea.
- 2 Deite numa forma de 20 cm (de base removível) forrada com papel vegetal e pressione com as costas de uma colher para formar a base da tarte.
- 3 Bata o queijo com as gemas e o leite condensado. Verta este preparado na forma e espalhe os mirtilos por cima.
- 4 Pré-aqueça o forno a 180 graus. Leve a tarte ao forno cerca de 45 minutos, até que fique ligeiramente dourada.
- 5 Retire do forno. Deixe repousar e arrefecer antes de desenformar, e sirva.