

Sobremesas | Doces de Colher

Mascarpone com Lima e Cerejas

5 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

200 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
250 g de mascarpone
2 iogurtes naturais açucarados
2 limas
cerejas q.b.

Informação nutricional

Energia	229,7 kcal	11%*
Proteínas	4,1 g	8%*
Lípidos	16,2 g	23%*
Hidratos de Carbono	18,2 g	7%*

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

Preparação

1. Esprema as limas e reserve o sumo;
2. Bata o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ com o sumo de lima. Junte o mascarpone, os iogurtes e misture tudo muito bem;
3. Reparta pelos copinhos
4. Leve ao frigorífico no mínimo 2 horas
5. Lave e seque as cerejas e distribua pelos copinho