

Sobremesas Doces de Colher

Mini Charlottes de Leite Condensado e Limão

5 min. Fácil Económico 2 doses

Ingredientes

40 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
90 g de queijo creme
raspas e sumo de ½ limão
10 framboesas
50 g de biscoitos de champanhe
açúcar em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	333,3 kcal	17%*
Proteínas	9,4 g	19%*
Lípidos	13,8 g	20%*
Hidratos de Carbono	45,1 g	17%*

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

Preparação

1. Bata o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ juntamente com o queijo creme, as raspas e sumo de limão. Prove e retifique o sabor caso prefira mais doce ou com mais sabor a limão.
2. Sobre o(s) prato(s) em que pretende apresentar as charlottes, coloque os biscoitos de champanhe cortados ao meio, ao alto, num aro de empratar (parte cortada para baixo). Repita o processo para a outra charlotte
3. Recheie com o creme e coloque no mínimo 2 horas no frigorifico.
4. Desenforme, decore com framboesas, polvilhe com açúcar em pó, e está pronto a servir!