

[Receitas em vídeo](#)[Sobremesas](#)

## Mousse de Lima

A sobremesa mais rápida de sempre para ter um momento delicioso num dia quente. Vê no vídeo como fazer.

 15 min. Fácil Económico 5 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

1,5 dl de sumo de lima

250 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 405,2 kcal | 20%* |
| <b>Proteínas</b>           | 6,9 g      | 14%* |
| <b>Lípidos</b>             | 8,1 g      | 12%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 52,6 g     | 20%* |

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

### Preparação

- 1 Deite o leite condensado numa tigela e junte-lhe o sumo de lima.
- 2 Mexa e leve ao frio até solidificar.
- 3 Bata as natas em chantilly (sem açúcar) e adicione-as ao leite condensado.
- 4 Misture tudo delicadamente, deite em taças e leve ao frio durante 1 hora.
- 5 Sirva decorada com rodela de lima.