

Receitas em vídeo | Sobremesas

Mousse de Morango

20 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

3 folhas de gelatina incolor
300 g de morangos
1 c. de chá de sumo de limão
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
250 ml de Natas LONGA VIDA
folhas de hortelã para decorar

Informação nutricional

Energia	355,0 kcal	18%*
Proteínas	6,9 g	14%*
Lípidos	7,0 g	10%*
Hidratos de Carbono	46,5 g	18%*

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

Preparação

1. Demolhe a gelatina em agua fria e reserve.
2. Lave os morangos, reserve alguns para decorar, retire os pés aos restantes e reduza-os a puré.
3. Junte o sumo de limão ao puré de morangos, adicione-lhes a gelatina, previamente escorrida e derretida, e mexa bem.
4. Depois, misture o leite condensado, volte a mexer e leve ao frio durante 10 minutos.
5. Bata as natas em chantilly (sem açúcar), junte-as ao preparado anterior e misture delicadamente.
6. Deite em taças individuais e leve ao frio até solidificar.

7 Decore com os morangos que reservou e com folhas de hortelã e sirva.