



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 frigorífico.
- 4 Desenforme, decore com framboesas, polvilhe com açúcar em pó, e está pronto a servir!