

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Charlotte de Mojito

5 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 120 g de Leite Condensado Magro NESTLÉ
- 8 a 10 palitos La Reine
- 125 ml de rum
- 6 raminhos de hortelã fresca
- 1 e 1/2 limão
- 200 g de queijo creme light

Informação nutricional

Energia	238,6 kcal	12%*
Proteínas	6,6 g	13%*
Lípidos	7,4 g	11%*
Hidratos de Carbono	27,6 g	11%*

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

Preparação

1. Numa panela leva a lume médio 100ml de rum e as folhas de 4 raminhos de hortelã deixando ferver por alguns minutos. Retira a hortelã.
2. Corta os palitos la reine ao meio e coloca-os, ao redor e na base de 2 aros de empratar de 12 cm.
3. Pincela os palitos la reine com o rum infundido com hortelã.
4. Tritura com a varinha mágica o queijo creme, o Leite Condensado Magro NESTLÉ, o resto do rum, as restantes folhas de hortelã e as raspas e sumo de limão.
5. Recheia com o preparado anterior as charlottes.
6. Leva ao frigorífico no mínimo de 4 horas.

7 Podes decorar com chantilly, folhas de hortelã e raspas de limão.