



Sobremesas Bolos

## Charlotte de Framboesas

32 min.

Médio

Moderado

8 doses

### Ingredientes

8 folhas de gelatina (incolor)  
1 dl de água  
120 g de framboesas (congeladas)  
1 embalagem de biscoitos tipo champanhe  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
500 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	525,7 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	11,0 g	22%*
<b>Lípidos</b>	9,2 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	70,2 g	27%*

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

### Preparação

- 1 Demolhe as folhas de gelatina em água fria.
- 2 À parte, misture o Leite Condensado NESTLÉ com a água, mexa bem e reserve.
- 3 Descongele as framboesas e, com o auxílio da varinha mágica, reduza-as a puré.
- 4 Escorra as folhas de gelatina, envolva-as no puré de framboesa e leve ao lume em banho-maria, mexendo sempre até que a gelatina se dissolva completamente.
- 5 Mexendo sempre, misture o puré com o preparado de Leite Condensado NESTLÉ.
- 6 Apare as pontas dos palitos la reine e coloque-os em toda a volta de uma forma rectangular.

**7** Bata as natas LONGA VIDA até ficarem firmes, e envolva-as delicadamente no creme anterior.

**8** Encha com ele a forma forrada e leve ao congelador, por cerca de 3 horas.