

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

Energia	525,7 kcal	26%*
Proteínas	11,0 g	22%*
Lípidos	9,2 g	13%*
Hidratos de Carbono	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.