



Receitas de Sobremesas

Doces de Colher

## Copinhos de iogurte com Leite Condensado e Mirtilos

🕒 5 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂️ 4 doses

### Ingredientes

80 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
4 iogurtes naturais LONGA VIDA  
1 limão  
200 g de mirtilos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	170,6 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	6,9 g	14%*
<b>Lípidos</b>	4,6 g	7%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	25,5 g	10%*

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

### Preparação

1 Mistura o iogurte com o Leite Condensado Tradicional Nestlé e as raspas de limão;

- 2 Tritura grosseiramente (pouco) os mirtilos e junta um pouco de sumo de limão – reserva alguns mirtilos para decoração;
- 3 Distribui pelos copos uma camada de creme de iogurte, uma camada de mirtilos, mais uma camada de creme iogurte e termina com uma camada de mirtilos.
- 4 Por fim, coloca alguns mirtilos no topo como decoração;