



Receitas de Sobremesas

Doces de Colher

## Mascarpone com Lima e Cerejas

🕒 5 min.

👤 Fácil

💶 Económico

✂️ 8 doses

### Ingredientes

200 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
250 g de mascarpone  
2 iogurtes naturais açucarados  
2 limas  
cerejas q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	229,7 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	4,1 g	8%*
<b>Lípidos</b>	16,2 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	18,2 g	7%*

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

### Preparação

1 Esprema as limas e reserve o sumo;

- 2 Bata o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ com o sumo de lima. Junte o mascarpone, os iogurtes e misture tudo muito bem;
- 3 Reparta pelos copinhos
- 4 Leve ao frigorífico no mínimo 2 horas
- 5 Lave e seque as cerejas e distribua pelos copinho