



Sobremesas Gelados

Torta Gelada de Leite Condensado Com Lima

🕒 5 min. 📌 Fácil 💰 Económico 🍴 10 doses

Ingredientes

370 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
450 g de mascarpone
3 limas
250 g de framboesas
40 g de bolachas

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 331,4 kcal | 17%* |
| Proteínas | 4,7 g | 9%* |
| Lípidos | 23,2 g | 33%* |
| Hidratos de Carbono | 27,5 g | 11%* |

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

Preparação

- 1 Forre uma forma retangular 21cm x 11cm com película aderente ou papel vegetal;
- 2 Bata o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, o mascarpone e o sumo das limas;
- 3 Adicione as framboesas cortadas ao meio e misture com movimentos delicados;
- 4 Verta o preparado anterior na forma e coloque por cima as bolachas;
- 5 Cubra com película aderente e congele no mínimo 8 horas;
- 6 Desenforme e sirva.