



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

<b>Energia</b>	331,4 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	4,7 g	9%*
<b>Lípidos</b>	23,2 g	33%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.