



Sobremesas

Doces de Colher

## Semifrio de Limão com Leite Condensado

🕒 5 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

370 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
200 ml de Natas para bater LONGA VIDA  
200 ml de leite  
150 ml de sumo de limão  
175 g de bolacha do tipo maria (28 unidades)

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	273,9 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	5,5 g	11%*
<b>Lípidos</b>	6,4 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	39,3 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Coloque apenas o aro de uma forma redonda de base removível de 20 cm sobre o prato onde pretende servir a tarte. Forre o aro com papel vegetal e coloque película aderente à volta do aro.
- 2 Num recipiente junte o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, as natas e o leite e misture com ajuda de uma vara de arames manual. Vá adicionando e mexendo com a vara de arames, o sumo de limão, e pouco a pouco o preparado vai engrossando.
- 3 Coloque no prato 7 bolachas, uma ao centro e as restantes 6 ao seu redor. Distribua uma camada do creme sobre as bolachas. Repita estas camadas até acabarem as bolachas, terminando com uma cama de creme.
- 4 Cubra com película aderente e leve ao frigorífico no mínimo 6 horas.
- 5 Decore a gosto com raspas de limão, rosetas de creme, fatias finas de limão e/ou folhas de hortelã.