



Sobremesas

Doces de Colher

## Mousse de iogurte e Lima

15 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

2 folhas de gelatina incolor  
6 gemas de ovo  
100 g de açúcar  
1/5 dl de sumo de Lima  
10 g de raspa de casca de lima  
3 iogurtes LONGA VIDA Natural

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	154,4 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	5,4 g	11%*
<b>Lípidos</b>	5,9 g	8%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	20,3 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Demolhe as folhas de gelatina em água fria.
- 2 Coloque as gemas numa tigela. Junte o açúcar.
- 3 Coloque a tigela dentro de um tacho com água e leve este ao lume.
- 4 Com uma vara de arame bata as gemas com o açúcar, até a mistura espessar.
- 5 Fora do lume, junte o sumo e a raspa de uma lima.
- 6 Numa tigela, bata o iogurte. Junte o iogurte ao creme de gemas e lima.

- 7 Dissolva as folhas de gelatina, devidamente espremidas, num pouquinho de água bem quente. Junte a gelatina dissolvida ao creme anterior.
- 8 Deite o creme numa taça de vidro e mantenha no frigorífico para prender um pouco.
- 9 Na altura de servir, decore com raspas de lima.