



Cozinhar



Receitas em vídeo Sobremesas

## Mousse de Lima

A sobremesa mais rápida de sempre para ter um momento delicioso num dia quente. Vê no vídeo como fazer.

15 min.

Fácil

Económico

5 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
1,5 dl de sumo de lima  
250 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 405,2 kcal | 20%* |
| Proteínas           | 6,9 g      | 14%* |
| Lípidos             | 8,1 g      | 12%* |
| Hidratos de Carbono | 52,6 g     | 20%* |

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

### Preparação

- 1 Deite o leite condensado numa tigela e junte-lhe o sumo de lima.
- 2 Mexa e leve ao frio até solidificar.
- 3 Bata as natas em chantilly (sem açúcar) e adicione-as ao leite condensado.
- 4 Misture tudo delicadamente, deite em taças e leve ao frio durante 1 hora.
- 5 Sirva decorada com rodelas de lima.