

[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

<b>Energia</b>	405,2 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	6,9 g	14%*
<b>Lípidos</b>	8,1 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 rodela de lima.