



Sobremesas

Doces de Colher

## Mini Charlottes de Leite Condensado e Limão

🕒 5 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

### Ingredientes

40 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
90 g de queijo creme  
raspas e sumo de ½ limão  
10 framboesas  
50 g de biscoitos de champanhe  
açúcar em pó q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	333,3 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	9,4 g	19%*
<b>Lípidos</b>	13,8 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	45,1 g	17%*

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

### Preparação

- 1 Bata o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ juntamente com o queijo creme, as raspas e sumo de limão. Prove e retifique o sabor caso prefira mais doce ou com mais sabor a limão.
- 2 Sobre o(s) prato(s) em que pretende apresentar as charlottes, coloque os biscoitos de champanhe cortados ao meio, ao alto, num aro de empratar (parte cortada para baixo). Repita o processo para a outra charlotte
- 3 Recheie com o creme e coloque no mínimo 2 horas no frigorífico.
- 4 Desenforme, decore com framboesas, polvilhe com açúcar em pó, e está pronto a servir!