



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

## Charlotte de Mojito

5 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

- 120 g de Leite Condensado Magro NESTLÉ
- 8 a 10 palitos La Reine
- 125 ml de rum
- 6 raminhos de hortelã fresca
- 1 e 1/2 limão
- 200 g de queijo creme light

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	238,6 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	6,6 g	13%*
<b>Lípidos</b>	7,4 g	11%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	27,6 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Numa panela leva a lume médio 100ml de rum e as folhas de 4 raminhos de hortelã deixando ferver por alguns minutos. Retira a hortelã.
- 2 Corta os palitos la reine ao meio e coloca-os, ao redor e na base de 2 aros de empratador de 12 cm.
- 3 Pincela os palitos la reine com o rum infundido com hortelã.
- 4 Tritura com a varinha mágica o queijo creme, o Leite Condensado Magro NESTLÉ, o resto do rum, as restantes folhas de hortelã e as raspas e sumo de limão.
- 5 Recheia com o preparado anterior as charlottes.
- 6 Leva ao frigorífico no mínimo de 4 horas.

7 Podes decorar com chantilly, folhas de hortelã e raspas de limão.