



Sobremesas 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

Energia	238,6 kcal	12%*
Proteínas	6,6 g	13%*
Lípidos	7,4 g	11%*
Hidratos de Carbono	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 empratar 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.