



Sobremesas

Gelados

Torta Gelada de Leite Condensado Com Lima

🕒 5 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍽️ 10 doses

Ingredientes

370 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
450 g de mascarpone
3 limas
250 g de framboesas
40 g de bolachas

Informação nutricional

Energia	331,4 kcal	17%*
Proteínas	4,7 g	9%*
Lípidos	23,2 g	33%*
Hidratos de Carbono	27,5 g	11%*

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

Preparação

- 1 Forre uma forma retangular 21cm x 11cm com película aderente ou papel vegetal;
- 2 Bata o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, o mascarpone e o sumo das limas;
- 3 Adicione as framboesas cortadas ao meio e misture com movimentos delicados;
- 4 Verta o preparado anterior na forma e coloque por cima as bolachas;
- 5 Cubra com película aderente e congele no mínimo 8 horas;
- 6 Desenforme e sirva.