Sobremesas | Doces de Colher

Semifrio de Limão com Leite Condensado

5 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

370 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
200 ml de Natas para bater LONGA VIDA
200 ml de leite
150 ml de sumo de limão
175 g de bolacha do tipo maria (28 unidades)

Informação nutricional

Energia	273,9 kcal	14%*
Proteínas	5,5 g	11%*
Lípidos	6,4 g	9%*
Hidratos de Carbono	39,3 g	15%*

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

Preparação

1. Coloque apenas o aro de uma forma redonda de base removível de 20 cm sobre o prato onde pretende servir a tarte. Forre o aro com papel vegetal e coloque pelicula aderente à volta do aro.
2. Num recipiente junte o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, as natas e o leite e misture com ajuda de uma vara de arames manual. Vá adicionando e mexendo com a vara de arames, o sumo de limão, e pouco a pouco o preparado vai engrossando.
3. Coloque no prato 7 bolachas, uma ao centro e as restantes 6 ao seu redor. Distribua uma camada do creme sobre as bolachas. Repita estas camadas até acabarem as bolachas, terminando com uma cama de creme.
4. Cubra com película aderente e leve ao frigorifico no mínimo 6 horas.
5. Decore a gosto com raspas de limão, rosetas de creme, fatias finas de limão e/ou folhas de hortelã.