



Sobremesas e Gelados



74 MIN



FÁCIL



8 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 220 g de bolacha maria
- 2 pacotes de natas (400 ml)
- 2 latas de leite condensado (800 g aprox.)
- Sumo de 6 limões

Preparação

- 1º** Coloque as bolachas no copo e triture durante 1 minuto na velocidade 9. Verifique se as bolachas ficaram corretamente trituradas e, se necessário, programe mais alguns segundos na mesma velocidade. Retire e reserve.
- 2º** Com o copo lavado e seco, insira o misturador e adicione as natas e o leite condensado. Programe 5 minutos na velocidade 4.
- 3º** De seguida, regule 1 minuto na velocidade 3 e, com a máquina em funcionamento, vá vertendo lentamente o sumo de limão pela abertura da tampa.
- 4º** Numa taça grande ou em taças individuais, coloque uma camada de mousse e polvilhe com um pouco de bolacha. Vá intercalando os dois preparados até obter três camadas. Leve ao frigorífico durante cerca de duas horas antes de servir.

Nota: Raspe a casca dos limões (só a parte amarela), antes de os espremer, para polvilhar a superfície da mousse. Para uma receita mais leve, utilize natas e leite condensado light.

Dica: Raspe a casca dos limões (só a parte amarela), antes de os espremer, para polvilhar a superfície da mousse. Para uma receita mais leve, utilize natas e leite condensado light.