



MOUSSE DE LIMÃO

Receita clássica de mousse de limão

 10 minutos 1 hora e 10 minutos 12 porções

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 300 gramas de creme de leite light
- 1/2 xícara de chá de suco de limão, cru (122 g)

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Coloque no liquidificador o creme de leite (com soro mesmo) e o leite condensado.
- 2º Bata um pouco e depois vá acrescentando o suco do limão, aos poucos.
- 3º Ele vai ficar bem consistente, leve à geladeira.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (50 g)	% DDR
ENERGIA	176 kcal	88 kcal	4 %
CARBOIDRATOS	32 g	16 g	5 %
PROTEÍNA	5 g	2 g	3 %
GORDURA	4 g	2 g	3 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	1 g	5 %
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0 g	0 %
SÓDIO	98 mg	49 mg	2 %