

MOUSSE DE LIMÃO CROCANTE NO COPO



INGREDIENTES

- 1 PACOTE DE NATAS LIGTH
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO LIGHT
- 1/2 PACOTE DE BOLACHA MARIA OU TORRADA
- 1 C.SOPA DE MANTEIGA DERRETIDA
- 50G DE CHOCOLATE EM BARRA
- 2 C.SOPA DE LEITE
- SUMO DE 1 LIMÃO GRANDE

CONFEÇÃO

1. Coloque as bolachas partidas a meio na taça com a lamina amassar / triturar e preione turbo por 30 a 40 segundos.
2. Retire a bolacha para um recipiente e envolva a manteiga previamente derretida no microondas, reserve.
3. Passe um pano na taça , coloque o batedor , adicione o leite condensado, as natas o sumo de limão e programe vel 5 por 40 segundos.
4. Leve o chocolate ao microondas com o leite até derreter , envolva bem para ficar um creme homogêneo.
5. Agora é só montar as taças ou copos
6. Em baixo deite uma camada de bolacha a gosto , seguidamente do creme e por cima uma camada fina de chocolate.
7. Leve ao frigorífico antes de servir