

MOUSSE DE LIMA E MANJERICÃO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

1 lata de leite condensado
Raspa de 2 limas
150ml de sumo de lima
1 iogurte natural
300ml de natas batidas
40g de manjericão

PREPARAÇÃO

Coloque o leite condensado numa taça, junte a raspa de lima e o iogurte natural e envolva bem. Triture o sumo de lima com as folhas de manjericão e envolva na mistura de leite condensado e iogurte. Bata as natas até ficarem firmes e envolva cuidadosamente no preparado anterior. Passe a mousse para uma taça, acrescente mais umas raspas de lima e leve ao frigorífico durante 30 a 45 minutos. Sirva a mousse bem fresca.

