**Tarte de limão e frutos vermelhos**



**Ingredientes:**

- 300g de bolacha aveia

- 100g de manteiga vegetal

- 200ml natas cremosas light

- 1 lata de leite condensado magro

- Sumo de 3 limões médios

- Mirtilos ( a gosto)

- Framboesas ( a gosto)

- Folhas de manjericão ( a gosto )

**Preparação:**

Coloque dentro de uma trituradora as bolachas e a manteiga, triture durante 10 segundos.

De seguida coloque o preparado das bolachas numa tarteira e com a ajuda de uma colher alise. Meta no frigorifico durante 1 hora.

Numa taça coloque o leite condensado, as natas e mexa bem. De seguida junte o sumo de limão e mexa.

Junte o preparado à base da bolacha, e vai novamente ao frigorifico durante 1 hora.

Decore com frutos vermelhos e folhas de manjericão a gosto.