

Sobremesas | Doces de Colher

Mousse de Chocolate e Café

13 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
200 ml de Natas LONGA VIDA
1 c. de chá de NESCAFÉ

Informação nutricional

Energia	205,7 kcal	10%*
Proteínas	2,2 g	4%*
Lípidos	8,5 g	12%*
Hidratos de Carbono	13,4 g	5%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Numa tigela, mistura as natas e o Nescafé e coloca no frigorífico durante 30 minutos ou no congelador durante 10 minutos.
2. Parte o chocolate em pedaços e derrete-o em banho-maria de acordo com as instruções e deixa arrefecer.
3. Numa batedeira, bate as natas com o Nescafé até formar uma mousse firme.
4. Adiciona o chocolate derretido, mexe bem e distribui por 6 taças. Coloca no frigorífico durante 2 horas.
5. ALERTA: lê devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.