

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Café Bombom com Chocolate e Espuma de Leite

5 min. | Fácil | Económico | 1 doses

Ingredientes

25 ml de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
25 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 cápsula de NESCAFÉ® DOLCE GUSTO®
50 ml de leite

Informação nutricional

Energia	248,2 kcal	12%*
Proteínas	5,0 g	10%*
Lípidos	11,8 g	17%*
Hidratos de Carbono	29,7 g	11%*

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

Preparação

1. Derrete o Chocolate Preto 53% Nestlé Sobremesas no micro-ondas ou em banho-maria.
2. Prepara 100 ml de café Dolce Gusto.
3. Aquece o leite e bate para formar espuma.
4. Verte o Leite Condensado Nestlé Tradicional no copo, adiciona o chocolate derretido formando uma segunda camada, junta depois o café e, em cima, a espuma de leite.
5. Dica: Polvilha com lascas de chocolate ralado.