

Sobremesas | Doces de Colher

Parfaits de Caramelo e Chocapic

45 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

200 ml de Natas NESTLÉ Longa Vida
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
2 c. de sopa de açúcar
Cereais Chocapic NESTLÉ q.b.
bolachas q.b.
chocolate branco q.b.

Informação nutricional

Energia	625,4 kcal	31%*
Proteínas	9,5 g	19%*
Lípidos	13,5 g	19%*
Hidratos de Carbono	92,8 g	36%*

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

Preparação

1. Comece por picar os Cereais Chocapic com a ajuda de um processador. Reserve.
2. Bata as natas e acrescente o açúcar e bata mais um pouco. Retire o leite condensado cozido para uma taça e com a ajuda de uma colher bata por alguns segundos.
3. Comece a montar os parfaits. Em taças individuais coloque um pouco do Chocapic, por cima um pouco de leite condensado cozido e sobre este um pouco de natas. Volte novamente a colocar um pouco de Chocapic, depois leite condensado cozido e por fim mais um pouco de natas. Finalize com um pouco de Chocapic. Repita este processo para as restantes taças ou até terminar os ingredientes.
4. Derreta um pouco de chocolate branco em banho-maria. Retire do lume e deixe arrefecer um pouco. Depois com a ajuda de um saco pasteleiro com boquilha fina desenhe nas bolachas uma forma de cruz, ou escreva as letras RIP ou outras figuras alusivas ao Halloween.
5. Coloque as bolachas em cada taça imitando um cemitério.