

Sobremesas | Doces de Colher

Mousse de Doce de Leite

25 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

500 ml de Natas LONGA VIDA

1 lata de Doce de Leite Condensado NESTLÉ com Chocolate

2 folhas de gelatina

Informação nutricional

Energia	328,5 kcal	16%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	5,0 g	7%*
Hidratos de Carbono	43,9 g	17%*

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

Preparação

1. Com uma batedeira, bata as natas frescas até ganharem consistência e junte o doce leite condensado com chocolate.
2. Coloque as folhas de gelatina em água fresca durante alguns minutos.
3. Retire-as e passe-as para uma frigideira, com um pouco de água e leve ao lume brando, até derreterem.
4. Escorra-as e junte ao preparado anterior, mexendo delicadamente com uma colher.
5. Leve ao frio no mínimo duas horas.
6. Para decorar, peneire cuidadosamente com o cacau.