

[Receitas em vídeo](#)[Sobremesas](#)

## Mousse Gelada de Kit Kat

 23 min. Fácil Económico 6 doses

### Ingredientes

2 embalagens de Natas LONGA VIDA bem frias  
5 embalagens de KIT KAT  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
2 folhas de gelatina

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 504,9 kcal | 25%* |
| <b>Proteínas</b>           | 7,7 g      | 15%* |
| <b>Lípidos</b>             | 12,2 g     | 17%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 59,9 g     | 23%* |

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

### Preparação

- 1 Triture 2 embalagens de KIT KAT. Bata as natas até ficarem espessas, em seguida junte o leite condensado e o chocolate triturado. Demolhe as folhas de gelatina em água fria, escorra, coloque numa tigela juntamente com duas colheres de sopa de água. Leve ao micro-ondas por 30 segundos para se dissolver, deixe arrefecer ligeiramente e junte ao preparado anterior, mexendo para envolver.
- 2 Forre uma forma de bolo inglês com papel aderente. Coloque no centro da forma o restante chocolate KIT KAT partido em pedaços.
- 3 Verta por cima do chocolate a mistura de natas e leve ao congelador por cerca de 2 a 3 horas. Sirva cortado em fatias e se desejar, pode polvilhar com mais chocolate triturado.