

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

Energia	504,9 kcal	25%*
Proteínas	7,7 g	15%*
Lípidos	12,2 g	17%*
Hidratos de Carbono	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.