



Sobremesas

Doces de Colher

## Mousse de Café com Leite Condensado

🕒 5 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍽️ 5 doses

### Ingredientes

200 g de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional

15 g de Nescafé Clássico

200 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 263,1 kcal | 13%* |
| <b>Proteínas</b>           | 4,2 g      | 8%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 4,8 g      | 7%*  |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 31,6 g     | 12%* |

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

### Preparação

- 1 Numa tigela adequada para o micro-ondas coloca o Leite Condensado NESTLÉ Tradicional e o Nescafé, durante um minuto na potência média e vai mexendo até que o Nescafé se dissolva por completo.
- 2 Deixa arrefecer no frigorífico.
- 3 Retira do frigorífico e adiciona as natas LONGA VIDA que deverão estar bastante frias.
- 4 Mistura tudo muito bem até obter uma textura cremosa.
- 5 Deixa no frigorífico, aproximadamente 4 horas, e serve!