

Receitas em vídeo Sobremesas

Mousse de KITKAT

Quem consegue resistir à combinação de chocolate crocante e mousse suave? Se és fã de KitKat, prepara-te para te apaixonares por esta receita de mousse de KitKat, uma sobremesa deliciosa e fácil de preparar que vai conquistar miúdos e graúdos. Descobre como preparar esta sobremesa e dá um final surpreendente a uma refeição com a tua mousse de KitKat!

30 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

- 10 unidades de KITKAT
- 800 ml de Natas Longa Vida
- 8 gemas
- 100 g de açúcar
- 170 g de NESTLÉ SOBREMESAS Negro 70%
- 170 g de NESTLÉ SOBREMESAS Chocolate de Leite

Informação nutricional

Energia	812,3 kcal	41%*
Proteínas	7,1 g	14%*
Lípidos	26,3 g	38%*
Hidratos de Carbono	72,6 g	28%*

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

Preparação

1. Triturar o KITKAT até obter pedaços não muito grandes. Reservar.
2. Numa taça bater 700ml de natas até obter chantily bem firme. Reservar no frio.
3. Colocar um tacho ao lume brando com as gemas, o açúcar e as restantes natas. Deixar aquecer ligeiramente até a mistura engrossar.
4. Juntar os chocolates e mexer até estes começarem a derreter e tudo estar bem misturado. Reservar e deixar arrefecer.
5. Assim que estiver frio envolver o chantily que estava reservado. Envolver delicadamente, até obter uma mousse. Juntar uma parte dos KITKAT triturados e voltar a envolver.
6. Colocar no fundo da taça ou copos de servir mais um pouco de KITKAT triturados. Depois por cima colocar a mousse e decorar com mais KITKAT.

7 Levar ao frio pelo menos 4h antes de servir.