

Sobremesas Bebidas

Café Frappé com Chantilly e Chocolate

10 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

3 c. de sopa de NESCAFÉ
800 ml de água
3 c. de sopa de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
15 cubos de gelo
1 tablete de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau
200 ml de Natas NESTLÉ LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	315,4 kcal	16%*
Proteínas	3,2 g	6%*
Lípidos	13,1 g	19%*
Hidratos de Carbono	28,3 g	11%*

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

Preparação

1. Dilui o café em 3 colheres de sopa de água quente.
2. Mistura o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, o café e a água. Leva ao frigorifico durante 1 hora.
3. Derrete o chocolate junto com as natas por 1 min. a 500W. Mistura e deita num sifão culinário.
4. Mistura a bebida e os cubos de gelo. Serve imediatamente e adiciona o “chantilly” por cima.