



Bebidas Bebidas com Café

## Creme de Café Nestlé

🕒 25 min.

🔧 Fácil

🔧 Moderado

🍴 6 doses

### Ingredientes

3 gemas de ovo  
170 g de açúcar  
1 c. de sopa de amido de milho  
1/2 l de leite  
2 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico  
100 g de NESTLÉ Classic Chocolate de Leite  
3 folhas de gelatina  
1 embalagem de Natas LONGA VIDA  
2 c. de sopa de açúcar  
120 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	510,5 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	7,4 g	15%*
<b>Lípidos</b>	16,7 g	24%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	65,9 g	25%*

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

### Preparação

- 1 Mistura as gemas com o açúcar e bate até formar uma gemada clara.
- 2 Dissolve o amido de milho num pouco de água e leva a lume brando com o leite, até engrossar.
- 3 Junta a gemada.
- 4 Adiciona o café e o chocolate de leite, em pedaços; mexe até dissolver.

- 5 Demolha a gelatina em água fria.
- 6 Retira; espreme e junta ao preparado anterior.
- 7 Bate as natas com o açúcar e adiciona metade ao creme.
- 8 Rega com um pouco de rum e distribui o preparado pelas taças, em camadas, intercalando com as natas restantes.
- 9 Leva ao frigorífico durante 30 minutos.
- 10 Derrete o chocolate para culinária NESTLÉ Sobremesas, em banho-maria; coloca-o num cartucho de papel vegetal e decora o doce. Sugestão: Alterna cada camada de palitos de champanhe com outra de creme de café.