



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

Energia	510,5 kcal	26%*
Proteínas	7,4 g	15%*
Lípidos	16,7 g	24%*
Hidratos de Carbono	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.