



Sobremesas

Doces de Colher

Mousse de Cerelac

🕒 18 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 50 ml de Natas LONGA VIDA
- 1 c. de sopa de manteiga
- 0 cerelac q.b.
- 0 raspa de 1 laranja

Informação nutricional

Energia	427,9 kcal	21%*
Proteínas	7,7 g	15%*
Lípidos	16,9 g	24%*
Hidratos de Carbono	56,7 g	22%*

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

Preparação

- 1 Levar ao lume o leite condensado, com o chocolate partidinho, as natas e a manteiga.
- 2 Mexer sempre até engrossar um bocadinho (não deve fazer estrada no fundo do tacho).
- 3 Distribuir pelos copinhos e levar ao frigorífico. Na hora de servir, polvilhar com o Cerelac e a raspa de laranja.