



Receitas de 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  
cerelac q.b.  
raspa de 1 laranja

### Informação nutricional

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

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

### Preparação

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.