



Sobremesas

Doces de Colher

## Mousse de Especiarias com Leite Condensado Nestlé

🕒 20 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

450 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
12 0 filamentos de açafraão  
250 ml de Natas LONGA VIDA  
3 0 sementes de cardamomo  
2 0 estrelas de anis  
0 pistácios q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	254,8 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	4,9 g	10%*
<b>Lípidos</b>	6,6 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	32,7 g	13%*

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

### Preparação

- 1 Numa panela alta colocar o leite condensado com os filamentos de açafraão, as sementes de cardamomo e a estrela de anis e deixar em infusão durante uma hora em lume baixo.
- 2 Coar o preparado. Deixar arrefecer.
- 3 Bater as natas e envolver com o preparado anterior.
- 4 Levar ao frigorífico pelo menos 2 horas antes de servir.
- 5 Decorar com pistácios na hora de servir.