



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 filamentos de açafão
250 ml de Natas LONGA VIDA
3 sementes de cardamomo
2 estrelas de anis
pistácios q.b.

Informação nutricional

Energia	254,8 kcal	13%*
Proteínas	4,9 g	10%*
Lípidos	6,6 g	9%*
Hidratos de Carbono	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 açafão, 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.