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 açafrão
250 ml de Natas LONGA VIDA
3 0 sementes de cardamomo
2 0 estrelas de anis
0 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 açafrão, 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 frigorifico pelo menos 2 horas antes de servir.
5. Decorar com pistácios na hora de servir.