



Sobremesas

Doces de Colher

Mousse de Diospiro

🕒 15 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

2 embalagens de Natas LONGA VIDA
1/2 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
3 dióspiros
4 folhas de gelatina
Bombons BACI q.b.

Informação nutricional

Energia	385,1 kcal	19%*
Proteínas	5,1 g	10%*
Lípidos	4,7 g	7%*
Hidratos de Carbono	50,6 g	19%*

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

Preparação

- 1 Começar por demolhar as folhas de gelatina em água fria.
- 2 Retirar a polpa dos dióspiros para uma taça e reservar.
- 3 Bater as natas até ficarem em chantilly e juntar o leite condensado, misturando bem.
- 4 Derreter a gelatina, previamente escorrida com a mão, no microondas ou num tacho em lume brando. Juntar ao creme de natas, com a batedeira em movimento.
- 5 Cobrir o fundo de uma taça ou de copos com uma parte da polpa dos dióspiros. Cobrir com metade do creme de natas e tapar com a restante polpa. Terminar com o creme de natas e levar ao frio cerca de 4 horas.
- 6 Antes de servir, decorar com os chocolates Baci.