



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

<b>Energia</b>	385,1 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	5,1 g	10%*
<b>Lípidos</b>	4,7 g	7%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.