

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 diospiros 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 diospiros. 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.