

Sobremesas Doces de Colher

Mousse de Café

20 min. Fácil Moderado 20 doses

Ingredientes

1 lata Leite Condensado Cozido NESTLÉ
3 embalagens de Natas LONGA VIDA
10 g Nescafé Gold
5 folhas gelatina incolor
1 c. sopa chocolate em pó

Informação nutricional

Energia	182,2 kcal	9%*
Proteínas	6,3 g	13%*
Lípidos	2,6 g	4%*
Hidratos de Carbono	19,5 g	8%*

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

Preparação

1. Demolhar as folhas de gelatina em água quente.
2. Bater bem as natas, em seguida adicionar o leite condensado.
3. Deitar o café e o chocolate numa taça com um pouco de água quente e misturar bem, após as folhas de gelatina estarem derretidas, juntar à taça do café.
4. Com o auxilio de um coador, deitar o preparado na taça das natas e leite condensado.
5. Envolver bem e levar ao frigorífico.