



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 auxílio de um coador, deitar o preparado na taça das natas e leite condensado.
- 5 Envolver bem e levar ao frigorífico.