



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

<b>Energia</b>	182,2 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	6,3 g	13%*
<b>Lípidos</b>	2,6 g	4%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.