



Sobremesas

Doces de Colher

## Mousse de Chocolate e Café

🕒 13 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
200 ml de Natas LONGA VIDA  
1 c. de chá de NESCAFÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	205,7 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	2,2 g	4%*
<b>Lípidos</b>	8,5 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	13,4 g	5%*

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

### Preparação

- 1 Numa tigela, mistura as natas e o Nescafé e coloca no frigorífico durante 30 minutos ou no congelador durante 10 minutos.
- 2 Parte o chocolate em pedaços e derrete-o em banho-maria de acordo com as instruções e deixa arrefecer.
- 3 Numa batedeira, bate as natas com o Nescafé até formar uma mousse firme.
- 4 Adiciona o chocolate derretido, mexe bem e distribui por 6 taças. Coloca no frigorífico durante 2 horas.
- 5 ALERTA: lê devidamente o rótulo de todos os ingredientes para garantir que são efetivamente isentos de glúten.