



Sobremesas

Doces de Colher

## Mousse de Chocolate com Café em Taças

🕒 25 min.

👤 Médio

👉 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

1 tablete de Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas  
10 g de miolo de noz  
30 g de açúcar  
100 ml de Natas LONGA VIDA  
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	402,8 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	4,5 g	9%*
<b>Lípidos</b>	22,1 g	32%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	36,6 g	14%*

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

### Preparação

- 1 Derrete as 150g de chocolate negro. Barra formas de silicone para queques com o chocolate utilizando um pincel. Coloca no frigorífico durante 30 minutos e repete esta operação 2 vezes.
- 2 Derrete o chocolate NESTLÉ SOBREMESAS (Dessert) Café no micro-ondas. Bate as natas em chantilly e mistura-as delicadamente no chocolate.
- 3 Desenforma as tacinhas de chocolate e introduz nelas a mousse. Coloca no frigorífico durante 1 hora.
- 4 Carameliza o açúcar. Adiciona as nozes. Coloca-as separando-as bem sobre uma folha de papel vegetal.
- 5 Adiciona as nozes caramelizadas sobre cada tacinha.