



Sobremesas

Doces de Colher

## Gelatina de Chocolate com Creme de Cappuccino

🕒 40 min.

👤 Médio

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

500 ml de leite magro  
200 g de açúcar  
4 gemas de ovo  
2 folhas de gelatina  
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
400 ml de Natas LONGA VIDA  
2 c. de chá de NESCAFÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	556,3 kcal	28%*
<b>Proteínas</b>	9,9 g	20%*
<b>Lípidos</b>	15,9 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	61,2 g	24%*

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

### Preparação

- 1 Derreta o chocolate partido com o leite.
- 2 Bata as gemas com o açúcar até ficarem cremosas, adicione o chocolate.
- 3 Leve a cozer em banho maria, mexendo sempre, durante 10 minutos.
- 4 Passe as folhas de gelatina por água fria e adicione ao creme de chocolate. Mexa até dissolverem e passe por um coador.
- 5 Reparta o preparado por 6 copos largos e leve ao frigorífico durante 2 horas.
- 6 Dissolva o café solúvel em 2 ou 3 colheres de natas quentes. Adicione o resto das natas bem frias e bata adicionando o açúcar quando estiverem firmes.

- 7 Com ajuda de um saco de pasteleiro, coloque o creme de cappuccino por cima da gelatina de chocolate. Decore com 1 raspa de chocolate ou uns grãos de café.