



Sobremesas

Doces de Colher

Mousse de Café com Leite Condensado

🕒 5 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 5 doses

Ingredientes

200 g de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional

15 g de Nescafé Clássico

200 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 263,1 kcal | 13%* |
| Proteínas | 4,2 g | 8%* |
| Lípidos | 4,8 g | 7%* |
| Hidratos de Carbono | 31,6 g | 12%* |

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

Preparação

- 1 Numa tigela adequada para o micro-ondas coloca o Leite Condensado NESTLÉ Tradicional e o Nescafé, durante um minuto na potência média e vai mexendo até que o Nescafé se dissolva por completo.
- 2 Deixa arrefecer no frigorífico.
- 3 Retira do frigorífico e adiciona as natas LONGA VIDA que deverão estar bastante frias.
- 4 Mistura tudo muito bem até obter uma textura cremosa.
- 5 Deixa no frigorífico, aproximadamente 4 horas, e serve!