

Sobremesas | Receitas de Chocolate

# Café Bombom com Chocolate e Espuma de Leite

5 min. | Fácil | Económico | 1 doses

## Ingredientes

25 ml de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
25 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 cápsula de NESCAFÉ® DOLCE GUSTO®
50 ml de leite

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 248,2 kcal | 12%* |
| **Proteínas** | 5,0 g | 10%* |
| **Lípidos** | 11,8 g | 17%* |
| **Hidratos de Carbono** | 29,7 g | 11%* |

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

## Preparação

1. Derrete o Chocolate Preto 53% Nestlé Sobremesas no micro-ondas ou em banho-maria.
2. Prepara 100 ml de café Dolce Gusto.
3. Aquece o leite e bate para formar espuma.
4. Verte o Leite Condensado Nestlé Tradicional no copo, adiciona o chocolate derretido formando uma segunda camada, junta depois o café e, em cima, a espuma de leite.
5. Dica: Polvilha com lascas de chocolate ralado.