



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

<b>Energia</b>	248,2 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	5,0 g	10%*
<b>Lípidos</b>	11,8 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.