



Sobremesas

Doces de Colher

## Parfaits de Caramelo e Chocapic

45 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

200 ml de Natas NESTLÉ Longa Vida  
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ  
2 c. de sopa de açúcar  
Cereais Chocapic NESTLÉ q.b.  
bolachas q.b.  
chocolate branco q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	625,4 kcal	31%*
<b>Proteínas</b>	9,5 g	19%*
<b>Lípidos</b>	13,5 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	92,8 g	36%*

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

### Preparação

- 1 Comece por picar os Cereais Chocapic com a ajuda de um processador. Reserve.
- 2 Bata as natas e acrescente o açúcar e bata mais um pouco. Retire o leite condensado cozido para uma taça e com a ajuda de uma colher bata por alguns segundos.
- 3 Comece a montar os parfaits. Em taças individuais coloque um pouco do Chocapic, por cima um pouco de leite condensado cozido e sobre este um pouco de natas. Volte novamente a colocar um pouco de Chocapic, depois leite condensado cozido e por fim mais um pouco de natas. Finalize com um pouco de Chocapic. Repita este processo para as restantes taças ou até terminar os ingredientes.
- 4 Derreta um pouco de chocolate branco em banho-maria. Retire do lume e deixe arrefecer um pouco. Depois com a ajuda de um saco pasteleiro com boquilha fina desenhe nas bolachas uma forma de cruz, ou escreva as letras RIP ou outras figuras alusivas ao Halloween.
- 5 Coloque as bolachas em cada taça imitando um cemitério.