



Sobremesas Chocolate

Creme de Doce de Leite com Chocolate

🕒 30 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 8 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
raspas de chocolate q.b.
3 ovos
500 ml de Natas LONGA VIDA
3 folhas de gelatina

Informação nutricional

Energia	376,4 kcal	19%*
Proteínas	6,4 g	13%*
Lípidos	6,7 g	10%*
Hidratos de Carbono	43,4 g	17%*

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

Preparação

1 Comece por separar as gemas das claras.

- 2 Bata as natas com uma batedeira e, quando ganharem consistência, junte o leite condensado cozido e as gemas e misture bem.
- 3 Bata as claras em castelo e junte ao preparado anterior, envolvendo com uma colher de pau.
- 4 Demolhe a gelatina, passe-a para uma frigideira com água fria e leve a lume brando até derreter, incorpore delicadamente na mousse.
- 5 Decore com Pepitas de chocolate e leve ao frio no mínimo por 2 horas.
- 6 Nota: Pode comprar as pepitas já prontas ou fazê-las em casa! Com uma faca afiada faça farripas afiadas com chocolate para culinária NESTLÉ.