



Sobremesas

Doces de Colher

## 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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 376,4 kcal | 19%* |
| <b>Proteínas</b>           | 6,4 g      | 13%* |
| <b>Lípidos</b>             | 6,7 g      | 10%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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.