

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

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.