



Sobremesas

Doces de Colher

## Mousse de Doce de Leite

🕒 25 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

500 ml de Natas LONGA VIDA

1 lata de Doce de Leite Condensado NESTLÉ com Chocolate

2 folhas de gelatina

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	328,5 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	4,4 g	9%*
<b>Lípidos</b>	5,0 g	7%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	43,9 g	17%*

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

### Preparação

- 1 Com uma batedeira, bata as natas frescas até ganharem consistência e junte o doce leite condensado com chocolate.
- 2 Coloque as folhas de gelatina em água fresca durante alguns minutos.
- 3 Retire-as e passe-as para uma frigideira, com um pouco de água e leve ao lume brando, até derreterem.
- 4 Escorra-as e junte ao preparado anterior, mexendo delicadamente com uma colher.
- 5 Leve ao frio no mínimo duas horas.
- 6 Para decorar, peneire cuidadosamente com o cacau.