



Sobremesas

Doces de Colher

## Mousse Gelada de Kit Kat

🕒 23 min.

🔑 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 2 embalagens de Natas LONGA VIDA bem frias
- 5 embalagens de KIT KAT
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 2 folhas de gelatina

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	504,9 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	7,7 g	15%*
<b>Lípidos</b>	12,2 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	59,9 g	23%*

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

### Preparação

- 1 Triture 2 embalagens de KIT KAT. Bata as natas até ficarem espessas, em seguida junte o leite condensado e o chocolate triturado. Demolhe as folhas de gelatina em água fria, escorra, coloque numa tigela juntamente com duas colheres de sopa de água. Leve ao micro-ondas por 30 segundos para se dissolver, deixe arrefecer ligeiramente e junte ao preparado anterior, mexendo para envolver.
- 2 Forre uma forma de bolo inglês com papel aderente. Coloque no centro da forma o restante chocolate KIT KAT partido em pedaços.
- 3 Verta por cima do chocolate a mistura de natas e leve ao congelador por cerca de 2 a 3 horas. Sirva cortado em fatias e se desejar, pode polvilhar com mais chocolate triturado.