

Receitas em vídeo | Sobremesas

Cestos Recheados com Mousse de Café

17 min. | Médio | Económico | 4 doses

Ingredientes

4 folhas de massa filo

manteiga q.b.

1 embalagem de Natas LONGA VIDA

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

5 g de café SICAL 5 Estrelas

1 tablete de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

2 folhas de gelatina

chocolate ralado para decoração

Informação nutricional

Energia	752,6 kcal	38%*
Proteínas	11,6 g	23%*
Lípidos	27,6 g	39%*
Hidratos de Carbono	88,9 g	34%*

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

Preparação

1. Pincela as folhas com manteiga derretida no micro-ondas. Coloca umas por cima das outras desencontradas formando pontas. Em seguida coloca este amontoado de folhas dentro de formas de queque. Leva ao forno pré-aquecido a 180ºC a cozinhar durante cerca de 10 minutos ou até dourado.
2. Derrete o chocolate em banho-maria, mexendo sem parar, junta as natas e o leite condensado. Mistura bem. Reserva.
3. Prepara o café SICAL conforme as instruções da embalagem. Amolece as folhas de gelatina em água fria, em seguida escorre-as bem e dissolve-as no café ainda quente.
4. Quando o café estiver arrefecido adiciona-o ao preparado de chocolate, envolve bem e leva ao frio durante 2 horas.
5. No momento de servir, recheia os cestos de massa filo com o creme de chocolate e café e, se desejares, decora com chocolate ralado.