

[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

<b>Energia</b>	752,6 kcal	38%*
<b>Proteínas</b>	11,6 g	23%*
<b>Lípidos</b>	27,6 g	39%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 180°C 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.