

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.