

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Receita de Café Bombom Gelado

5 min. | Fácil | Económico | 7 doses

Ingredientes

0 PARA O CAFÉ BOMBOM GELADO:

100 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

5 cápsulas de NESCAFÉ Dolce Gusto

0 PARA O CAFÉ GELADO COM LEITE CONDENSADO:

40 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

2 cápsulas de NESCAFÉ Dolce Gusto

Informação nutricional

Energia	68,1 kcal	3%*
Proteínas	1,6 g	3%*
Lípidos	1,8 g	3%*
Hidratos de Carbono	11,3 g	4%*

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

Preparação

1. CAFÉ BOMBOM GELADO (5 doses): Mistura o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ com 200 ml de água até diluir de forma homogénea. Congela em cuvetes de gelo. Serve um café NESCAFÉ Dolce Gusto com os cubos de leite condensado.

2. CAFÉ GELADO COM LEITE CONDENSADO (2 doses): Prepara o café NESCAFÉ Dolce Gusto, verte-o numa cuvete para gelo e deixa congelar. Deita o leite condensado num copo, adiciona os cubos de café e mexe até que parte se dissolva.