



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

<b>Energia</b>	68,1 kcal	3%*
<b>Proteínas</b>	1,6 g	3%*
<b>Lípidos</b>	1,8 g	3%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 cuvette para gelo e deixa congelar. Deita o leite condensado num copo, adiciona os cubos de café e mexe até que parte se dissolva.