

Sobremesas Doces de Colher

Mousse de castanhas

30 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

80 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
250 g de castanhas assadas
250 ml de água
2 folhas de gelatina
250 ml de natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	266,4 kcal	13%*
Proteínas	3,9 g	8%*
Lípidos	3,0 g	4%*
Hidratos de Carbono	36,2 g	14%*

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

Preparação

1. Descascar as castanhas assadas (cerca de 150g já descascadas).
2. Demolhar as folhas de gelatina em água fria durante 10 minutos.
3. Cozer as castanhas descascadas com o leite condensado e a água durante 10-15 minutos em lume médio. Juntar a gelatina escorrida, mexer e triturar até obter uma textura fina e sem grumos. Deixe arrefecer, mexendo de vez em quando.
4. Bater as natas e adicionar ao preparado com movimentos suaves e envolventes.
5. Verter nos copos/taças e levar ao frigorífico durante pelo menos 2 horas.