



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.