



Receitas em vídeo

Sobremesas

Mousse de KITKAT

Quem consegue resistir à combinação de chocolate crocante e mousse suave? Se és fã de KitKat, prepara-te para te apaixonares por esta receita de mousse de KitKat, uma sobremesa deliciosa e fácil de preparar que vai conquistar miúdos e graúdos. Descobre como preparar esta sobremesa e dá um final surpreendente a uma refeição com a tua mousse de KitKat!

🕒 30 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

- 10 unidades de KITKAT
- 800 ml de Natas Longa Vida
- 8 gemas
- 100 g de açúcar
- 170 g de NESTLÉ SOBREMESAS Negro 70%
- 170 g de NESTLÉ SOBREMESAS Chocolate de Leite

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 812,3 kcal | 41%* |
| Proteínas | 7,1 g | 14%* |
| Lípidos | 26,3 g | 38%* |
| Hidratos de Carbono | 72,6 g | 28%* |

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

Preparação

- 1 Triturar o KITKAT até obter pedaços não muito grandes. Reservar.
- 2 Numa taça bater 700ml de natas até obter chantily bem firme. Reservar no frio.
- 3 Colocar um tacho ao lume brando com as gemas, o açúcar e as restantes natas. Deixar aquecer ligeiramente até a mistura engrossar.
- 4 Juntar os chocolates e mexer até estes começarem a derreter e tudo estar bem misturado. Reservar e deixar arrefecer.
- 5 Assim que estiver frio envolver o chantily que estava reservado. Envolver delicadamente, até obter uma mousse. Juntar uma parte dos KITKAT triturados e voltar a envolver.
- 6 Colocar no fundo da taça ou copos de servir mais um pouco de KITKAT triturados. Depois por cima colocar a mousse e decorar com mais KITKAT.

7 Levar ao frio pelo menos 4h antes de servir.