



Sobremesas Bebidas

Café Frappé com Chantilly e Chocolate

🕒 10 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

- 3 c. de sopa de NESCAFÉ
- 800 ml de água
- 3 c. de sopa de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 15 cubos de gelo
- 1 tablete de Chocolate NESTLÉ SOBREMESAS 53% Cacau
- 200 ml de Natas NESTLÉ LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	315,4 kcal	16%*
Proteínas	3,2 g	6%*
Lípidos	13,1 g	19%*
Hidratos de Carbono	28,3 g	11%*

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

Preparação

- 1 Dilui o café em 3 colheres de sopa de água quente.
- 2 Mistura o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, o café e a água. Leva ao frigorífico durante 1 hora.
- 3 Derrete o chocolate junto com as natas por 1 min. a 500W. Mistura e deita num sifão culinário.
- 4 Mistura a bebida e os cubos de gelo. Serve imediatamente e adiciona o "chantilly" por cima.