



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

<b>Energia</b>	315,4 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	3,2 g	6%*
<b>Lípidos</b>	13,1 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.