Sobremesas | Doces de Colher

Mousse de Cerelac

18 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
50 ml de Natas LONGA VIDA
1 c. de sopa de manteiga
0 cerelac q.b.
0 raspa de 1 laranja

Informação nutricional

Energia	427,9 kcal	21%*
Proteínas	7,7 g	15%*
Lípidos	16,9 g	24%*
Hidratos de Carbono	56,7 g	22%*

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

Preparação

1. Levar ao lume o leite condensado, com o chocolate partidinho, as natas e a manteiga.
2. Mexer sempre até engrossar um bocadinho (não deve fazer estrada no fundo do tacho).
3. Distribuir pelos copinhos e levar ao frigorífico.Na hora de servir, polvilhar com o Cerelac e a raspa de laranja.