Sobremesas Doces de Colher

Creme de Café

30 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

5 folhas de gelatina
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
1 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico
1 c. de sobremesa de amido de milho
1 medida (da lata) de leite
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
1 c. de sobremesa de licor de café

Informação nutricional

Energia	267,5 kcal	13%*
Proteínas	6,4 g	13%*
Lípidos	5,6 g	8%*
Hidratos de Carbono	35,4 g	14%*

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

Preparação

1. Começa por demolhar a gelatina.
2. Mistura o Leite Condensado com o café, o amido de milho (previamente dissolvido em metade da medida de leite, e a restante porção de leite).
3. Leva a lume brando, mexendo até engrossar.
4. Retira do lume e incorpora a gelatina bem escorrida.
5. Mexe muito bem e coloca o preparado em taças ou copos individuais.
6. Deixa arrefecer.

7 Bate as natas (que devem estar frias) bem firmes e aromatiza com o licor de café.

8 Coloca-as sobre o creme e serve frio, decorado com grãos de café.

9 Nota: Para derreter a gelatina precisas apenas de um pouco de água fria. Normalmente a água que fica na gelatina quando passa do recipiente de onde demolhaste para a frigideira é suficiente! Podes também escorrer bem as folhas de gelatina demolhadas e juntar uma colher de chá de água.