



MOUSSE DE NESCAFÉ®

Ingredientes

- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL® NESTLÉ®, refrigerado por varias horas o de un día para otro
- 2 Sobres de gelatina sin sabor (14 g)
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 2 Cucharadas semi colmadas de café NESCAFÉ® TRADICIÓN®

Preparación

1.- Junta la leche condensada NESTLÉ® con el café NESCAFÉ® TRADICIÓN® y revuelve bien hasta que homogenizar. Aparte, disuelve la gelatina sin sabor en $\frac{1}{4}$ de taza de agua caliente y revuelve hasta juntar bien.

2.- Bate la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® en un bowl hasta triplicar su volumen. Agrega la leche condensada con café poco a poco batiendo constantemente. Luego incorpora la gelatina de la misma manera.

3.- Vierte la preparación en copas o en pocillos individuales y llévalos a refrigeración durante mínimo 40 minutos hasta que tomen mayor textura. Una vez listo, retira y sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	304 Kcal
Proteínas:	11.9 g
Grasa Total:	8.0 g
Colesterol:	176 mg
H. de Carbono:	46.1 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	197 mg