



Mousse de Café

ingredientes

- . 1/2 litro de leite
- . 1/4 litro de café forte
- . 200 g de açúcar
- . 4 gemas de ovo
- . 50 g de farinha
- . 2 pacotes de natas (200 ml cada)
- . alguns grãos de café para enfeitar

preparação

Faça o café, leve o leite ao lume a aquecer.

Bata o açúcar com as gemas até formar um creme esbranquiçado, junte-lhe a farinha.

Misture o leite e o café ao preparado das gemas, aos pouquinhos e mexendo sempre. Leve ao lume a engrossar, tendo o cuidado de mexer sempre para não pegar. Deixe arrefecer.

Entretanto bata 2 pacotes de natas até dobrar o volume e envolva no preparado anterior.

Leve ao congelador pelo menos 4 horas.

Desenforme, decore com grãos de café e sirva fresquinho.

