

## Mousse de café II



Ingredientes: 1 lata de leite condensado  
1 chávena de café forte  
3 load de gelatina incolor  
0,5 chávena de água quente  
3 unidade de claras de ovo  
0 totaste de grãos de café

### Instruções de preparação:

Coloque as folhas de gelatina em água fria, durante cerca de 10 minutos. Bata o leite condensado com o café e depois escorra a gelatina e dissolva-a na água quente. Adicione a gelatina dissolvida ao preparado de café, misturando bem até ficar bem incorporado. Bata as claras em castelo e depois misture-as delicadamente com o doce, para não perderem o volume. Distribua a mousse por taças individuais e coloque no frigorífico a solidificar, durante cerca de 4 horas. Na hora de servir, decore com grãos de café.

Sugestões Adicionais: