



EPAL

Grupo Águas de Portugal

Faça uma pausa
com **Água**
da
Torneira

Receitas com Água e Café

Broas de Café

Ingredientes:

- 1/2 litro de água quente
- 2 colheres sobremesa de café solúvel
- 2 dl azeite
- 400 g açúcar amarelo
- 2 colheres sobremesa de erva doce moída
- 1 colher chá de canela
- 1 pitada de sal
- 150 g mel
- 150 g nozes picadas
- 600 g farinha + 50 g farinha milho

Numa panela alta, juntam-se todos os ingredientes, exceto a farinha.

Deixa-se levantar fervura e junta-se a farinha, mexendo bem até a massa se descolar do fundo.

Depois de arrefecer moldam-se broinhas e colocam-se em tabuleiros polvilhados de farinha.

Leva-se a forno médio cerca de 15 minutos e por fim polvilham-se com açúcar.



Mousse de Café

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 200 ml de café forte
- 3 folhas de gelatina incolor
- 1/2 chávena de chá de água quente
- 3 claras de ovo

Ponha a gelatina de molho em água fria durante 10 minutos. Bata o leite condensado com o café. Escorra a gelatina e dissolva-a na água quente (1/2 chávena). Adicione a gelatina dissolvida ao preparado de café misturando até ficar bem incorporada. Bata as claras em castelo firme, misture-as delicadamente ao doce para não perderem volume. Distribua a mousse por taças individuais e coloque no frigorífico por 4 horas.





*Feito com água da EPAL
Sai um café bem quentinho
Não dá trabalho nenhum
Junte-lhe este pacotinho*

*Cappuccino ou café
É como mais lhe agradar
A nossa água é da torneira
E é o que basta juntar*

*Cá estamos nós novamente
Para lhe aquecer o Natal
A nossa água é diferente
A melhor. É da EPAL*

*Curto, normal ou cheio
Cimbalino, bica ou café
Peça-o como quiser
A água, já sabe qual é*

Beba o seu cappuccino gratuitamente, entregando este cartão numa das pastelarias aderentes da Av. da Liberdade (Lisboa):

Baiana Fábrica da Nata Leitaria da Anunciada
O Melhor Bolo de Chocolate do Mundo Pomarense

Campanha em vigor até 6 de janeiro de 2018

www.epal.pt



/EPALaguaslivres



/epal_lisboa



Epal Lisboa