



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](http://www.epal.pt)



/EPALaguaslivres



/epal\_lisboa



Epal Lisboa