

Sobremesas | Doces de Colher

Pudins de Leite Condensado e Matcha

35 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

3 folhas de gelatina incolor
1/2 chávena de leite magro
1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
1 vagem de baunilha
2 c. de chá de matcha
PARA OS COULIS DE FRAMBOESAS
125 g de framboesas frescas
2 c. de sopa de açúcar mascavado
4 c. de sopa de água

Informação nutricional

Energia	315,1 kcal	16%*
Proteínas	10,4 g	21%*
Lípidos	0,5 g	1%*
Hidratos de Carbono	67,2 g	26%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Colocar as folhas de gelatina numa tigela com água para hidratar.
2. Num tacho juntar o leite condensado, o leite, as sementes da baunilha e a vagem e deixar ferver mexendo sempre. Quando ferver retirar do lume e remover a vagem.
3. Colocar as 2 c. de chá de matcha numa tacinha e juntar um pouco do preparado quente. Mexer muito bem para dissolver e juntar então no tacho mexendo com uma vara de arames para incorporar bem.
4. Distribuir por formas (ou chávenas) deixar arrefecer à temperatura ambiente e levar ao frigorifico por 4 horas ou durante a noite.
5.

Levar os ingrediente do coulis ao lume e deixar reduzir em lume baixo por cerca de 10 minutos. Passar por um coador e deixar arrefecer.

6 Servir os pudins com o coulis.