



Sobremesas Vegan

Creme Pasteleiro Vegan

🕒 10 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 10 doses

Ingredientes

- 185 g de Preparado para Sobremesas Vegan NESTLÉ
- 500 ml de água
- 50 g de farinha de milho
- 1 pau de canela
- 1 limão
- 1 pitada de curcuma (opcional)

Informação nutricional

Energia	82,0 kcal	4%*
Proteínas	0,8 g	2%*
Lípidos	1,7 g	2%*
Hidratos de Carbono	15,5 g	6%*

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

Preparação

- 1 Aquecer, numa caçarola, 400 ml de água, o pau de canela, a casca do limão e o Preparado para

Sobremesas Vegan Nestlé.

- 2 Deixar ferver e retirar a caçarola do lume. Deixar em infusão cerca de 10 minutos e depois retirar o limão e a canela.
- 3 Dissolver a farinha de milho nos 100 ml de água restantes.
- 4 Colocar novamente a caçarola ao lume, mexendo até começar a ferver. Adicionar a farinha dissolvida em água e mexer aproximadamente 1 minuto até engrossar.
- 5 Se gostares podes adicionar uma pitada de curcuma e mexer bem.
- 6 Deitar o creme num tabuleiro e tapar com película aderente (tocando no creme). Refrigerar, no mínimo, 2-3 horas ou até ao momento de utilizar.
- 7 Com esta quantidade de farinha de milho, obtém-se um creme com textura densa. Uma vez refrigerado, quando se pretender utilizar, bater uns segundos com um batedor de varas manual. Para um creme menos espesso, reduzir a quantidade de farinha de milho.