



Sobremesas

Doces de Colher

Pudim MokamBom

🕒 23 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

- 3 chávenas de creme de soja para culinária (ou natas)
- 3 c. de sopa de Mokambo
- 2 c. de sopa de amido de milho
- 1 0 pitada de flor de sal
- 1/2 chávena de açúcar
- 2 c. de sopa de pepitas ou pedaços de chocolate

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 421,1 kcal | 21%* |
| Proteínas | 4,3 g | 9%* |
| Lípidos | 27,6 g | 39%* |
| Hidratos de Carbono | 38,1 g | 15%* |

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

Preparação

- 1 Misture o amido de milho, o sal e o açúcar. Reserve.
- 2 Leve a lume médio, as natas e o café e deixe que ferva, mexendo sempre.
- 3 Mal comece a ferver junte a mistura de amido de milho e mexa, até engrossar um pouco (cerca de 2-3 minutos).
- 4 Coe o pudim sobre um filtro fino, para assegurar uma consistência suave e cremosa. Enquanto ainda quente, envolva no pudim as pepitas ou pedaços de chocolate. Deite o pudim em taças e reserve no frigorífico, até ser hora de servir. (cerca de 3/4 horas)
- 5 Decore com chantilly e pedaços de chocolate. Sirva e delicie-se!