



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

<b>Energia</b>	421,1 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	4,3 g	9%*
<b>Lípidos</b>	27,6 g	39%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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!