



Receitas de 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 pitada de flor de sal
- 1/2 chávena de açúcar
- 2 c. de sopa de pepitas ou pedaços de chocolate

### Preparação

### 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)

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 fervura 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!