

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 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!