



Sobremesas

Doces de Colher

## Manjar de Coco

🕒 45 min.

👤 Fácil

👤 Moderado

🍴 12 doses

### Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 200 ml de leite de coco
- 200 ml de leite de vaca
- 200 ml de água
- 10 folhas de gelatina neutra
- 250 g de ameixa seca com caroço
- 1 chávena de açúcar
- 2 chávenas de água

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	235,1 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	4,9 g	10%*
<b>Lípidos</b>	6,0 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	41,0 g	16%*

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

### Preparação

- 1 Modo de Preparação do pudim:
- 2 Dissolva a gelatina no copo de água morna.
- 3 Bata o leite condensado, o leite de coco, leite de vaca, bata com a varinha ou batedeira, depois coloque a gelatina que dissolveu na água (atenção, é para se colocar a gelatina e a água). Bata muito bem e coloque numa forma untada a óleo (untar a óleo facilita o desenformar).
- 4 Leve ao frigorífico até a gelatina endurecer.
- 5 Modo de Preparação da calda de ameixa:

6 Levar as ameixas, água e açúcar ao lume, deixar ferver até formar uma calda rala (a calda engrossa mais depois de fria)

7 Está Pronto. Desenforme o manjar e verta por cima a calda de ameixa.