



Sobremesas

Doces de Colher

## Pudins de Leite Condensado e Matcha

🕒 35 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 3 folhas de gelatina incolor
- 1/2 chávena de leite magro
- 1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
- 1 vagem de baunilha
- 2 c. de chá de matcha
- PARA OS COULIS DE FRAMBOESAS
- 125 g de framboesas frescas
- 2 c. de sopa de açúcar mascavado
- 4 c. de sopa de água

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	315,1 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	10,4 g	21%*
<b>Lípidos</b>	0,5 g	1%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	67,2 g	26%*

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

### Preparação

- 1 Colocar as folhas de gelatina numa tigela com água para hidratar.
- 2 Num tacho juntar o leite condensado, o leite, as sementes da baunilha e a vagem e deixar ferver mexendo sempre. Quando ferver retirar do lume e remover a vagem.
- 3 Colocar as 2 c. de chá de matcha numa tacinha e juntar um pouco do preparado quente. Mexer muito bem para dissolver e juntar então no tacho mexendo com uma vara de arames para incorporar bem.
- 4 Distribuir por formas (ou chávenas) deixar arrefecer à temperatura ambiente e levar ao frigorífico por 4 horas ou durante a noite.

5

Levar os ingrediente do coulis ao lume e deixar reduzir em lume baixo por cerca de 10 minutos. Passar por um coador e deixar arrefecer.

6 Servir os pudins com o coulis.