



Sobremesas

Doces de Colher

## Iogurtes de Maçã e Canela

🕒 60 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

#### PARA A COMPOTA:

- 4 maçãs descascadas e cortadas em cubos
- 1 pau de canela
- 1 casca de limão
- 3 c. de sopa de açúcar mascavado

#### PARA O IOGURTE:

- 100 g de Leite em Pó MOLICO + 900ml de água
- 3 c. de sopa de Leite em Pó MOLICO
- 1 iogurte LONGA VIDA Natural
- 3 c. de sopa de açúcar mascavado
- 1 c. de café de canela em pó

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	504,6 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	38,5 g	77%*
<b>Lípidos</b>	1,7 g	2%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	85,1 g	33%*

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

### Preparação

- 1 Para a compota: Num tacho pequeno colocar os ingredientes da compota e levar ao lume até a fruta estar desfeita em puré.
- 2 Retirar do lume e distribuir pelos copos de iogurte.
- 3 Para o iogurte: Num tacho, misturar o Leite em Pó MOLICO com a água. Juntar o restante Leite em Pó MOLICO, a canela e o açúcar e mexer com uma vara de arames. Levar ao lume até ferver, retirar e deixar amornar.

- 4 Juntar o iogurte natural e voltar a mexer muito bem com a vara de arames, distribuir pelos copos e colocar na iogurteira sem tampa cerca de 10 horas.
- 5 Caso não tenha iogurteira coloque os iogurtes com a tampa dentro do forno (desligado) pré-aquecido a 50°C embrulhados numa manta cerca de 10 horas.
- 6 Retirar e tapar os copos, levar ao frigorífico no mínimo 3 horas antes de consumir.