



Sobremesas Vegan

## Leite Creme de Laranja e Anis Vegan

🕒 40 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

500 ml de leite de aveia  
4 c. de sopa de amido de milho  
2 estrelas de anis  
3 c. de sopa de açúcar de coco  
1 g de curcuma  
casca de meia laranja

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	152,0 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	1,3 g	3%*
<b>Lípidos</b>	1,5 g	2%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	32,9 g	13%*

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

### Preparação

- 1 Num tacho coloque o amido de milho, adicione o leite aos poucos para não criar grumos e dissolver completamente amido.
- 2 Acrescente os restantes ingredientes e envolva bem.
- 3 Leve o preparado ao lume. Deixe cozinhar em lume brando até engrossar mexendo sempre. Divida o preparado em taças individuais.
- 4 No momento de servir polvilhe com açúcar de coco e com o maçarico de cozinha queime o açúcar.