



Sobremesas

Doces de Colher

## Pudim de Iogurte e Café

🕒 15 min.

🔗 Médio

👤 Económico

🍴 5 doses

### Ingredientes

- 4 folhas de gelatina incolor
- 2 iogurtes LONGA VIDA Natural
- 100 g de açúcar
- 2 dl de água
- 1 cálice de licor de café
- 1 c. de sopa de açúcar em pó
- 100 ml de Natas LONGA VIDA batidas em chantilly

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	204,9 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	3,0 g	6%*
<b>Lípidos</b>	1,6 g	2%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	33,0 g	13%*

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

### Preparação

- 1 Demolha as folhas de gelatina em água fria.
- 2 Coloca o iogurte natural numa tigela e bate-o um pouco com a vara de arames.
- 3 Leva o açúcar ao lume, num tacho, com a água.
- 4 Deixa o açúcar dissolver e a calda levantar fervera.
- 5 Aumenta o lume e ferve cinco minutos.
- 6 Junta à calda de açúcar, fora do lume, o licor de café.

- 7 Espreme as folhas de gelatina e dissolve-as na calda, ainda quente.
- 8 Deixa que arrefeça um pouco.
- 9 Junta a calda ao iogurte, misturando bem.
- 10 Deita este preparado numa forma, passada por água fria.
- 11 Leva ao frigorífico e deixa solidificar.
- 12 Na altura de servir, desenforma e decora o pudim com chantilly passado por um saco de pasteleiro.
- 13 Decora com grãos de café.