

Pudin de Café

Este postre está especialmente diseñado para “todos” en general, pues lo pueden tomar, aunque se tenga intolerancia a la lactosa, al gluten, a la soja, sea uno diabético o simplemente esté a dieta y quiera tomar un postre “especial” pero sin remordimientos. Además, como está hecho con café soluble descafeinado, no tiene cafeína y se puede tomar también por la noche si la preocupación de desvelarte por ello.

INGREDIENTES:

- 250ml Bebida de almendra o de arroz s/azúcar añadido
- 1 Sobre Nescafé descafeinado (2g) + un poco extra
- 1 Cucharada Sacarina y/o ciclamato líquida
- 15g Maicena (fécula de maíz)
- Hojas de menta (opcional)

2
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Poner dos dedos de la bebida vegetal en un vaso con la maicena y remover hasta que esté bien disuelta y sin grumos.
2. En un cazo verter el resto de la bebida de almendras, el café soluble y el edulcorante líquido. Llevar a ebullición
3. Echar la maicena desleída y batir enérgicamente, para que no se formen grumos y cocer hasta que tenga textura de natilla (unos segundos)
4. Verter en dos recipientes y tapar con film transparente para que no se forme costra. Una vez frío guardar en la nevera hasta su consumo (máximo 5 días).
5. Decorar con un poco de Nescafé extra y unas hojitas de menta, en el momento de consumir.