

Pudim De Laranja

2377

Ingredientes

Preparo

800ml Água

400g Ovos

1kg Leite Condensado

500ml Suco De Laranja

400g Calda De Caramelo

800g Cremulzin F Cremulzin F



Modo de Fazer

01. Colocar o Cremulzin e a água em um recipiente e com auxílio de um batedor de arame, misturar manualmente. Reservar.
02. Colocar o leite condensado e os ovos em outro recipiente e com auxílio do batedor de arame, misturar manualmente.
03. Adicionar o creme reservado, o suco de laranja e as raspas de laranja (opcional) e misturar novamente.
04. Colocar aproximadamente 100 g de calda de caramelo em cada forma redonda com furo central (20 cm diâmetro x 9 cm altura) previamente untada.
05. Colocar 875 g de massa em cada forma.
06. Fornear a 180°C em banho-maria por aproximadamente 45 minutos em forno lastro.

Dicas

- Outro Forneamento:

* Forno Turbo: 160°C em banho-maria por 45 minutos.

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 945 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Balança

Recipiente

Forma Redonda

Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	132	7
Carboidratos (g)	27	9
Açúcares totais (g)	15	
Aç adicionados (g)	9.6	19
Proteínas (g)	2.1	4
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	54	2
Gorduras totais (g)	1.7	3
Gorduras saturadas (g)	0.9	5
Gorduras trans (g)	0	0