

# Cake Pudim De Leite Em Pó

2481

## Ingredientes

### Pudim de leite em pó

800ml Água

600g Açúcar Refinado

500g Ovos

700g Leite Em Pó

200g Leite Condensado



### Preparo

400g Ovos

400ml Leite Líquido

1kg Cake Doce De Leite Cake Doce De Leite

## Modo de Fazer

### PUDIM DE LEITE EM PÓ

01. Colocar o leite em pó e água em um recipiente.
02. Com o auxílio de batedor de arame (fouet), misturar até homogeneizar.
03. Adicionar os ovos, o açúcar e o leite condensado e misturar até homogeneizar.
04. Espalhar em uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) forrada com papel manteiga. Reservar.

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Cake Doce de Leite, os ovos e o leite na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
03. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico serra, adicionar a massa lentamente sobre o pudim de leite em pó. Cuidado para não misturar.
04. Fornear em banho-maria a 180°C por aproximadamente 1 h em forno lastro.
05. Esfriar e desenformar.
06. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 30 cm.
07. Peneirar leite em pó a gosto.

## Dicas

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 1h.

## Rendimento / Quebra

7 Unidades de 617 g

## Validade

## Equipamentos

Forno
Batedeira
Peneira
Saco De Confeitar
Batedor Tipo Raquete
Balança
Faca
Recipiente
Bico Tipo Serra
Papel Manteiga
Forma Retangular
Batedor De Arame (Fouet)

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	167	8
Carboidratos (g)	25	8
Açúcares Totais (g)	15	
Aç Adicionados (g)	15	30
Proteínas (g)	5.0	10
Gorduras Totais (g)	5.4	8
Gorduras Saturadas (g)	2.8	14
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	64	3