

# 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 auxilio 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 Zealandia 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 a 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 Sugerida

72 horas

## 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  |