

Cake Pudim De Leite Em Pó

2481

Ingredientes

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 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

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