

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 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