

Cake Pudim Doce De Leite

2483

Ingredientes

Pudim Doce de Leite

200g	Ovos
200ml	Leite Líquido
200g	Gemas De Ovos
1kg	Leite Condensado
400g	Doce De Leite
500g	Calda De Caramelo



Preparo

400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
1kg	Cake Doce De Leite

Modo de Fazer

PUDIM DOCE DE LEITE

01. Colocar os ovos, as gemas e o leite em um recipiente.
02. Com o auxílio de um batedor de arame (fouet), misturar até homogeneizar.
03. Adicionar o leite condensado e o doce de leite e misturar até homogeneizar.
04. Espalhar a calda de caramelo em uma forma retangular (32 x 44 x 4,5 cm) forrada com papel manteiga.
05. Adicionar o pudim de doce de leite. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Cake Doce de Leite, os ovos e o leite na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico serra, adicionar a massa lentamente sobre o pudim de doce de leite. Cuidado para não misturar.
05. Fornear a 180°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro, sobre uma assadeira de pão francês.
06. Desenformar. Esfriar.
07. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 30 cm.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo em banho-maria: 140°C por aproximadamente 50 minutos.

Dicas

7 Unidades de 523 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeira Pão Francês

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)	193	10
Carboidratos (g)	33	11
Açúcares Totais (g)	15	
Aç Adicionados (g)	7.3	15
Proteínas (g)	4.3	9
Gorduras Totais (g)	5.0	8
Gorduras Saturadas (g)	2.4	12
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	55	2

