## 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



400g	Ovos
400ml	Leite Líquido
1kg	Cake Doce De Leite 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 françês
- 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**

# 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 m	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	193	10
Carboidratos (g)	33	11
Açúcares Totais (g)	14	
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