

# 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

