

Pudim Silvestre De Leite Em Pó

2541

Ingredientes

Pudim

320ml	Água
240g	Açúcar Refinado
200g	Ovos
280g	Leite Em Pó
80g	Leite Condensado



Preparo

200g	Ovos
200ml	Leite Líquido
500g	Cake Silvestre Cake Silvestre

Modo de Fazer

PUDIM

01. Colocar o leite em pó e a água em um recipiente.
02. Com o auxílio de um batedor de arame (fouet), misturar até homogeneizar.
03. Adicionar os ovos, o açúcar, o leite condensado e misturar até homogeneizar.
04. Colocar 55 g de pudim em mini formas ballerine (8 cm x 3 cm) previamente untadas.
05. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Cake Silvestre, 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 tipo serra, aplicar 44 g de massa do Cake Silvestre com cuidado sobre o pudim na forma reservada.
04. Fornear a 170 °C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro em banho-maria.
05. Esfriar. Desenformar.

Dicas

- Outro forneamento
- * Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 35 minutos em banho maria.
- Decorar a gosto com Recheios, polvilhar leite em pó, flores comestíveis e frutinhas de bala de gelatina.

Rendimento / Quebra

20 Unidades de 87 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Saco De Confeitar

Batedor Tipo Raquete

Forma Ballerine

Recipiente

Assadeiras

Bico Tipo Serra

Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	180	9
Carboidratos (g)	27	9
Açúcares Totais (g)	17	
Aç Adicionados (g)	16	32
Proteínas (g)	5.1	10
Gorduras Totais (g)	5.8	9
Gorduras Saturadas (g)	2.9	15
Gorduras Trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	68	3