Pudim Com Chocoblanc

1122

Ingredientes

Preparo

200g	Ovos
200ml	Leite Líquido
400g	Leite Condensado
200g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Acabamento

150g	Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

Modo de Fazer

PREPARO
01. Colocar o Chocolatier ChocoBlanc, o leite, os ovos e o leite condensado em um recipiente.
02. Com o auxílio de um batedor de arame, misturar até homogeneizar.
03. Colocar aproximadamente 65 g de massa em cada forma para empada (7 cm diâmetro x 3 cm altura) previamente untada.
04. Fornear a 180°C em banho-maria por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.

ACABAMENTO
01. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc em banho-maria ou microondas até a consistência desejada.
02. Espalhar aproximadamente 10 g de Chocolatier ChocoBlanc sobre cada pudim.

Dicas

- Outro forneamento:
* Forno Turbo: 150°C em banho-maria por aproximadamente 40 minutos.

- O Chocolatier ChocoBlanc pode ser substituído por Chocolatier ChocoNut ou Chocolatier ChocoDark.
- Pode-se adicionar a Zeelandia Calda de Caramelo no fundo das formas antes de fornear.

Rendimento / Quebra

15 Unidades de 73 g

Validade

72 horas

Forno
Batedeira
Fogão
Forma Para Empada
Balança
Assadeiras Lisas
Recipiente
Microondas
Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (em média):		**% VD (*)**
V. Energético (kcal)	206	10
V. Energético (kJ)	842 kJ	10
Carboidratos (g)	22	7
Proteínas (g)	4.6	9
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	56	2
Açúcares (g)	8.2 g	**
Açúcares totais (g)	9.5	
Aç adicionados (g)	7.6	15
Gorduras totais (g)	11	17
Gorduras saturadas (g)	4.3	22
Gorduras trans (g)	0	0