

# 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

## Equipamentos

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)	201	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)	10	
Aç adicionados (g)	7.7	15
Gorduras totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	3.1	16
Gorduras trans (g)	0	0