

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 Zealandia Calda de Caramelo no fundo das formas antes de fornejar.

Rendimento / Quebra

15 Unidades de 73 g

Validade Sugerida

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 adiconados (g) | 7.6 | 15 |
| Gorduras totais (g) | 11 | 17 |
| Gorduras saturadas (g) | 4.3 | 22 |
| Gorduras trans (g) | 0 | 0 |