

Bolo De Queijo E Tapioca

1437

Ingredientes

Pudim de Tapioca

200.0	g	Calda De Caramelo
500.0	ml	Leite Líquido
250.0	g	Gemas De Ovos
500.0	g	Creme De Leite
150.0	ml	Leite De Coco
150.0	g	Açúcar Refinado
125.0	g	Tapioca Granulada
250.0	g	Ovos

Preparo

1.0	kg	Bolo De Queijo
400.0	ml	Água
400.0	g	Ovos

Acabamento

200.0	g	EI-Elegant Caramel
-------	---	--------------------



Modo de Fazer

PUDIM DE TAPIOCA

01. Colocar a tapioca granulada e parte do leite (250 ml) em um recipiente, misturar e deixar hidratar por 1 hora.
02. Adicionar os ovos, as gemas, o açúcar, o creme de leite, o leite de coco e o restante do leite (250 ml) e misturar até homogeneizar.
03. Espalhar a Zeelandia Calda de Caramelo no fundo da forma retangular (40 x 28 x 5 cm).
04. Adicionar o pudim de tapioca. Reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Queijo, os ovos e a água 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. Colocar a massa sobre o pudim de tapioca.
05. Fornear a 180°C em banho-maria por aproximadamente 1 hora em forno lastro.
06. Esfriar.

ACABAMENTO

01. Desenformar o bolo.
02. Espalhar o Elegant Caramel sobre a superfície do pudim.
03. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 24 cm.

Dicas

- Outro forneamento:

* Forno Turbo em banho maria: 140°C por aproximadamente 50 minutos .

Rendimento/Quebra

6 Unidades de 550 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Espátula

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Forma Retangular

Faca De Serra

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	176 kcal	9
V. Energético (kJ)	738 kJ	9
Carboidratos (g)	24 g	8
Açúcares (g)	13 g	**
Proteínas (g)	3.3 g	4
Gord. Totais (g)	7.3 g	13
Gord. Saturadas (g)	3.7 g	17
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	92 mg	4

