

Pudim Cake De Laranja Com Chocolate

1668

Ingredientes

Pudim de laranja

150g	Gemas De Ovos
450g	Leite Condensado
400ml	Suco De Laranja
8g	Raspas De Laranja

Preparo

400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
250g	Óleo
320g	Calda De Caramelo
1kg	Prime Chococake 10 Prime Chococake 10



Modo de Fazer

PUDIM DE LARANJA

1. Colocar o leite condensado, as gemas, o suco de laranja e as raspas de laranja em um recipiente.
2. Misturar até homogeneizar. Utilizar batedor de arame (fouet).
3. Reservar.

PREPARO

1. Colocar o Zealandia Prime ChocoCake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
2. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
3. Colocar 40 g de calda de caramelo em cada forma redonda com furo central (13 cm diâmetro x 6 cm altura).
4. Colocar 120 g do pudim reservado em cada forma.
5. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico serra, aplicar 250 g de massa sobre o pudim.
6. Fornear a 180°C em banho-maria por aproximadamente 1 hora em forno lastro.

Dicas

- Outro forneamento:
 - * Forno Turbo: 150°C em banho-maria por aproximadamente 40 minutos. A água do banho-maria deve estar quente.
- Para formas maiores, colocar a calda de caramelo, a massa e por último o pudim de chocolate. Aguardar 10 minutos antes de fornar.

Rendimento / Quebra

8 Unidades de 385 g

Validade Sugerida

48 horas

Equipamentos

Forno
Batedeira
Ralador
Saco De Confeitar
Batedor Tipo Raquete
Balança
Formas Com Furo Central
Bico Tipo Serra
Batedor De Arame (Fouet)

Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	196	10
V. Energético (kJ)	825 kJ	10
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	3.5	7
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	45	2
Açúcares (g)	16 g	**
Açúcares totais (g)	15	
Aç adiconados (g)	9.3	19
Gorduras totais (g)	7.7	12
Gorduras saturadas (g)	2.0	10
Gorduras trans (g)	0	0