

# Pudim Cake De Coco

1673

## Ingredientes

### Pudim de coco

120.0	ml	Leite De Coco
120.0	g	Ovos
240.0	ml	Leite Líquido
300.0	g	Leite Condensado
60.0	g	Coco Ralado Seco

### Preparo

400.0	g	Ovos
250.0	g	Óleo
250.0	ml	Leite Líquido
300.0	g	Calda De Caramelo
1.0	kg	Prime Cake F



## Modo de Fazer

### PUDIM DE COCO

01. Colocar os ovos, o leite, o leite condensado, o coco ralado seco e o leite de coco no liquidificador.
02. Bater até total homogeneização.
03. Reservar.

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Prime Cake, os ovos, o leite e o óleo na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos.
04. Colocar 40 g de Zeelandia Calda de Caramelo em cada forma redonda com furo central (13 cm diâmetro x 6 cm altura).
05. Colocar 120 g do pudim reservado em cada forma.
06. Completar cada forma com aproximadamente 250 g de massa sobre o pudim de coco.
07. Fornear a 170°C em banho-maria por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.

## Dicas

- Para formas maiores, aplicar a Zeelandia Calda de Caramelo e colocar primeiro a massa e sobre esta, o pudim de coco. Aguardar 10 minutos antes de fornear.

## Rendimento/Quebra

7 Unidades de 385 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Liquidificador

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Formas Com Furo Central

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	209 kcal	10
V. Energético (kJ)	875 kJ	10
Carboidratos (g)	29 g	10
Açúcares (g)	18 g	**
Proteínas (g)	3.3 g	4
Gord. Totais (g)	8.9 g	16
Gord. Saturadas (g)	3.0 g	13
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	107 mg	4