

# Pudim Cake De Coco

1673

## Ingredientes

### Pudim de coco

120g	Ovos
240ml	Leite Líquido
300g	Leite Condensado
60g	Coco Ralado Seco
120ml	Leite De Coco



### Preparo

400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
250g	Óleo
300g	Calda De Caramelo
1kg	Prime Cake 10 Prime Cake 10

## 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 Zealandia 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 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 Zealandia Calda de Caramelo e colocar primeiro a massa e sobre esta, o pudim de coco. Aguardar 10 minutos antes de fornar.

## Rendimento / Quebra

7 Unidades de 385 g

## Validade Sugerida

48 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Liquidificador

Panela

Batedor Tipo Raquete

Balança

Formas Com Furo Central

## Tabela Nutricional

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

V. Energético (kcal)	208	10
V. Energético (kJ)	870 kJ	10
Carboidratos (g)	29	10
Proteínas (g)	3.4	7
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	78	3
Açúcares (g)	18 g	**
Açúcares totais (g)	17	
Aç adiconados (g)	11	22
Gorduras totais (g)	8.9	14
Gorduras saturadas (g)	2.9	15
Gorduras trans (g)	0	0