

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 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 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 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 adicionados (g)	11	22
Gorduras totais (g)	8.9	14
Gorduras saturadas (g)	2.9	15
Gorduras trans (g)	0	0