## **Pudim Prime Cake**



1680

## Ingredientes

#### **Pudim**

360ml	Leite Líquido
120g	Gemas De Ovos
600g	Leite Condensado

#### **Preparo**

400g	Ovos
250ml	Leite Líquido
250g	Óleo
280g	Calda De Caramelo
1kg	Prime Cake 10 Prime Cake 10



## Modo de Fazer

#### **PUDIM**

- 01. Colocar o leite condensado, as gemas e o leite em um recipiente.
- 02. Misturar até homogeneizar. Utilizar batedor de arame (fouet).
- 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 150 g do pudim reservado em cada forma.
- 06. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico serra, aplicar 250 g de massa sobre o pudim.
- 07. 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 Zeelandia Calda de Caramelo, a massa e por último o pudim. Aguardar 10 minutos antes de fornear.

### Rendimento / Quebra

# **Equipamentos**

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

## **Tabela Nutricional**

Porção de 60g contém (el	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	217	11
V. Energético (kJ)	909 kJ	11
Carboidratos (g)	32	11
Proteínas (g)	3.9	8
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	80	3
Açúcares (g)	17 g	**
Açúcares totais (g)	16	
Aç adicionados (g)	11	22
Gorduras totais (g)	8.4	13
Gorduras saturadas (g)	2.2	11
Gorduras trans (g)	0	0