

Pudim Prime Cake

1680

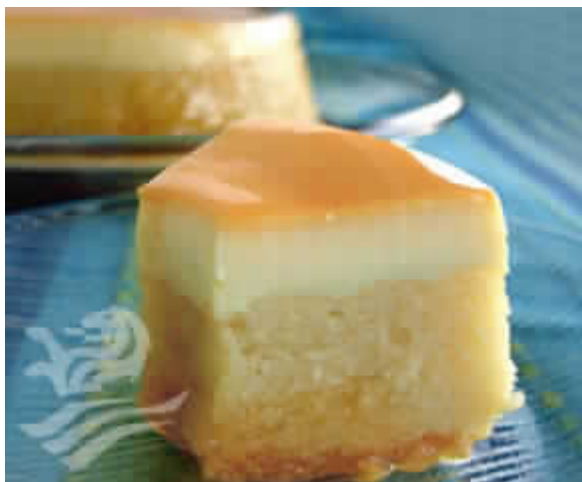
Ingredientes

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

7 Unidades de 385 g

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 (em média):		% 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