

# Pudim Prime Cake

1680

---

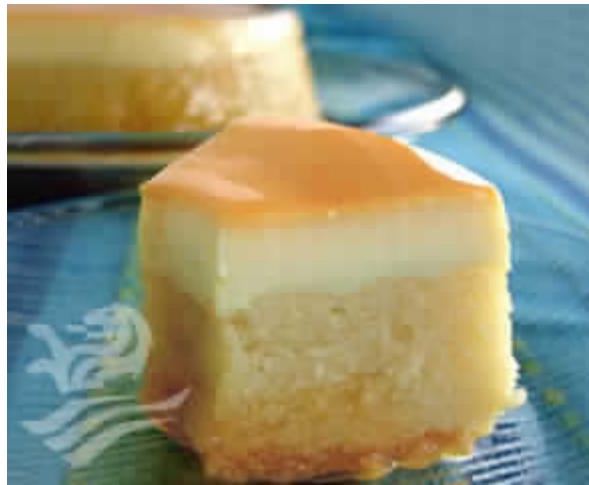
## Ingredientes

### 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 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 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 Zealandia Calda de Caramelo, a massa e por último o pudim. Aguardar 10 minutos antes de fornar.

## 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 adiconados (g)	11	22
Gorduras totais (g)	8.4	13
Gorduras saturadas (g)	2.2	11
Gorduras trans (g)	0	0