

# Pudim Cake Capuccino

1681

## Ingredientes

### Pudim de café

120g	Ovos
350ml	Leite Líquido
350g	Leite Condensado
7g	Café Solúvel

### Preparo

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



## Modo de Fazer

### PUDIM DE CAFÉ

01. Colocar os ovos, o leite, o café solúvel e o leite condensado 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 de café reservado em cada forma.
06. Completar cada forma com aproximadamente 250 g de massa sobre o pudim de café.
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 café. Aguardar 10 minutos antes de fornear.

## Rendimento / Quebra

7 Unidades de 385 g

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)	201	10
V. Energético (kJ)	843 kJ	10
Carboidratos (g)	30	10
Proteínas (g)	3.4	7
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	79	3
Açúcares (g)	18 g	**
Açúcares totais (g)	17	
Aç adicionados (g)	11	22
Gorduras totais (g)	7.8	12
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0	0