Pudim Cake Capuccino



1681

Ingredientes

Pudim de café

Ovos
Leite Líquido
Leite Condensado
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

Equipamentos

Forno
Batedeira
Fogão
Liquidificador
Panela
Batedor Tipo Raquete
Balança
Formas Com Furo Central

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (en	% 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