

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 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 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 Zealandia Calda de Caramelo e colocar primeiro a massa e sobre esta, o pudim de café. Aguardar 10 minutos antes de fornar.

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 adiconados (g)	11	22
Gorduras totais (g)	7.8	12
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0	0