Pudim Pamonha



527

Ingredientes

Preparo

1L	Leite Líquido			
400g	Gemas De Ovos			
380g	Leite Condensado			
50g	Coco Ralado Seco			
240g	Calda De Caramelo - Rb (Receita 000803)			
1kg	Bolo De Milho Verde Bolo De Milho Verde			
Acabamento				



60g	Calda De Caramelo - Rb (Receita 000803)	
200g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta	

Modo de Fazer

PREPARO

- 01. Colocar o Zeelandia Bolo de Milho Verde, o leite, as gemas de ovos, o leite condensado e o coco ralado seco 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 8 minutos.
- 04. Colocar 60 g de calda de caramelo no fundo de cada forma redonda com furo central (18 cm diâmetro x 6 cm altura) previamente untada.
- 05. Colocar 700 g de massa em cada forma.
- 06. Fornear a 180°C em banho-maria por aproximadamente 1 hora em forno lastro.
- 07. Esfriar. Desenformar.

ACABAMENTO

- 01. Colocar a Zeelandia Geleia Pronta e a calda de caramelo em um recipiente e misturar até homogeneizar.
- 02. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, espalhar aproximadamente 65 g sobre cada pudim.

Dicas

- Outro forneamento:
- * Forno Turbo: 150 °C por aproximadamente 45 minutos.

Rendimento / Quebra

Equipamentos

Forno		
Batedeira		
Saco De Confeitar		
Batedor Tipo Raquete		
Balança		
Recipiente		
Bico Liso		
Abridor De Lata		
Forma Redonda Com Furo Central		

Tabela Nutricional

Porção de 60g contém (er	% VD (*)	
V. Energético (kcal)	175	9
V. Energético (kJ)	745 kJ	9
Carboidratos (g)	27	9
Proteínas (g)	3.0	6
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	60	3
Açúcares (g)	17 g	**
Açúcares totais (g)	15	
Aç adicionados (g)	15	30
Gorduras totais (g)	6.3	10
Gorduras saturadas (g)	3.0	15
Gorduras trans (g)	0	0