

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 fornecimento:
- \* Forno Turbo: 150 °C por aproximadamente 45 minutos.

## Rendimento / Quebra

4 Unidades de 786 g

## 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 (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	174	9
V. Energético (kJ)	745 kJ	9
Carboidratos (g)	27	9
Proteínas (g)	2.9	6
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	60	3
Açúcares (g)	17 g	**
Açúcares totais (g)	16	
Aç adicionados (g)	15	30
Gorduras totais (g)	6.3	10
Gorduras saturadas (g)	3.0	15
Gorduras trans (g)	0	0