

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

Rendimento / Quebra

4 Unidades de 786 g

72 horas

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)	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