

Pudim De Amendoim E Especiarias

1834

Ingredientes

Pudim

400.0	g	Ovos
400.0	ml	Leite Líquido
100.0	g	Calda De Caramelo
800.0	g	Leite Condensado
600.0	g	Creme De Amendoim

Preparo

100.0	g	Xerém De Amendoim
400.0	g	Ovos
400.0	ml	Leite Líquido
1.0	kg	Bolo De Especiarias

Acabamento

300.0	g	Creme De Amendoim
80.0	g	Paçoca Tipo Rolha

Modo de Fazer

PUDIM

01. Colocar o Zeelandia Creme de Amendoim e o leite condensado em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar os ovos e o leite e misturar até homogeneizar.
03. Espalhar a Zeelandia Calda de Caramelo no fundo de uma forma retangular (44 x 30 x 5 cm).
04. Adicionar o pudim e reservar.

PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Especiarias, os ovos, o xerém de amendoim e o leite na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.
03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Adicionar a massa lentamente sobre o pudim reservado para não misturar.
05. Fornear a 180°C em banho maria por aproximadamente 1:10 h em forno lastro.
06. Esfriar e desenformar.

ACABAMENTO

01. Esfarelar a paçoca rolha e reservar.
02. Aquecer o Zeelandia Creme de Amendoim em banho-maria ou microndas até a consistência desejada.
03. Com o auxílio de uma espátula, espalhar o Zeelandia Creme de Amendoim sobre a superfície do pudim.
04. Salpicar a paçoca reservada.
05. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 24 cm.



Dicas

- Outro forneamento:

* Forno turbo em banho-maria: 140°C por aproximadamente 1 hora.

Rendimento/Quebra

7 Unidades de 570 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Espátula

Batedor Tipo Raquete

Balança

Recipiente

Forma Retangular

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	225 kcal	11
V. Energético (kJ)	946 kJ	11
Carboidratos (g)	26 g	9
Açúcares (g)	13 g	**
Proteínas (g)	5.3 g	7
Gord. Totais (g)	11 g	21
Gord. Saturadas (g)	3.7 g	17
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0.7 g	3
Sódio (mg)	101 mg	4