



CATEGORIA

Confeitaria, Festa Junina



OCASIÃO

Festa Junina

PUDIM DE MILHO VERDE COM COCO

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Recheio Cremoso de Milho Verde Bakels	1.000
Leite Condensado	1.000
Ovos	0.500
Coco ralado	0.200
Calda de Pudim Bakels	0.300

Peso total: 3.000

MÉTODO

- 1 - Em uma bacia, colocar o recheio de milho verde Bakels, o leite condensado, os ovos e o coco ralado;
- 2 - Misture com a ajuda de um Fue até obter uma massa lisa e reserve;
- 3 - Coloque a calda de pudim no fundo das formas de torta suíça;
- 4 - Despeje a mistura nas formas sobre a calda de pudim;
- 5 - Cubra as formas com folha de alumínio;
- 6 - Levar ao Forno lastro em banho maria em temperatura de 180° por 45 minutos;
- 7 - Deixar esfriar e em seguida leve a geladeira;
- 8 - Desenformar.

MATERIAS UTILIZADOS

Bacia, Fue, forma de torta suíça 15x6cm.