



# BOLO DE MILHO COM PUDIM DE DOCE DE LEITE

## INGREDIENTES

Bolo cremoso Milho Verde Vapt	1.000 g
Leite	500 g
Ovos	400 g
Óleo de milho	100 g

## RECHEIO/COBERTURA

Leite Condensado	1.000 g
Doce de Leite	400 g
Leite	200 g
Gema	200 g

## MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente fazer o preparo do pudim, colocar o leite condensado, o doce de leite, o leite e as gemas, misture e reserve;
2. Untar as formas com Untaforma Grill, colocar o preparo do pudim e reserve;
3. Colocar na batedeira o Bolo Cremoso de Milho Vapt e todos os ingredientes;
4. Utilizando o batedor tipo globo, misturar na velocidade 2 por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar a mistura;
5. Colocar o Bolo de Milho sobre o pudim;

6. Fornear a uma temperatura de 160°C em banho maria por aproximadamente 60 minutos;

## INFORMAÇÕES

Total da receita: 3.800 g  
Rendimento: 05 unidades de aproximadamente 760 g.

## MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira  
Formas  
Forno

