



## CAÇAROLA CREMOSO COM PUDIM E GOIBADA

### INGREDIENTES

Bolo cremoso Caçarola / Queijo Vapt	1.000 g
Leite	600 g
Ovos	350 g
Queijo Ralado	60 g

### RECHEIO/COBERTURA

Leite Condensado	1.000 g
Leite	300 g
Gema	120 g
Ovo	50 g
Goiabada	200 g

### MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente fazer o preparo do pudim, colocar o leite condensado, o leite, as gemas e o ovo, misture, e reserve;
2. Untar as formas com Untaforma Grill, colocar o preparo do pudim acrescentar a goiabada em cubos e reserve;
3. Colocar na batedeira o Bolo Cremoso Caçarola com Queijo 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 Caçarola com Queijo sobre o pudim;
6. Fornear a uma temperatura de 160°C em banho maria por aproximadamente 60 minutos;

### INFORMAÇÕES

Total da receita: 3.680 g  
Rendimento: 04 unidades de aproximadamente 920 g.

### MATERIAIS UTILIZADOS

Batedeira  
Formas  
Forno

