

Sobremesas Bolos

# Bolo de Leite Condensado Cozido

10 min. Fácil Económico 12 doses

## Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
5 ovos
50 g de manteiga derretida
170 g de farinha
1 c. de chá de fermento

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 209,8 kcal | 10%* |
| **Proteínas** | 5,5 g | 11%* |
| **Lípidos** | 7,4 g | 11%* |
| **Hidratos de Carbono** | 30,0 g | 12%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

## Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Bata os ovos com a manteiga e o Leite Condensado Cozido. Acrescente a farinha peneirada e o fermento e envolva bem.
3. Unte uma forma e verta o preparado. Leve ao forno cerca de 30 minutos ou até sair seco no teste do palito.