

Sobremesas Bolos

Madalenas de Leite Condensado e Amêndoa

30 min. Fácil Económico 1 doses

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 lata de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional
- 1 medida da lata de leite condensado cheia com farinha
- 1/4 medida da lata de Leite Condensado com óleo de girassol
- 1 saqueta de fermento em pó
- 20 g de amêndoas em pedacinhos
- açúcar para polvilhar q.b.

Informação nutricional

Energia	2901,7 kcal	145%*
Proteínas	63,5 g	127%*
Lípidos	147,0 g	210%*
Hidratos de Carbono	327,8 g	126%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180 graus. Bata o leite condensado com o óleo e os ovos. Adicione a farinha peneirada, o fermento e bata até ter uma massa sem grumos. Deite o preparado nas forminhas (encha apenas até ¾) e polvilhe com açúcar e a amêndoa. Leve ao forno 20 a 25 minutos e deixe esfriar sobre uma grelha.