

Sobremesas Bolos

Madalenas de Café

25 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

200 g de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional
15 g de NESCAFÉ
150 g de farinha
8 g de fermento em pó
2 ovos
75 ml de azeite (suave)

Informação nutricional

Energia	252,7 kcal	13%*
Proteínas	5,3 g	11%*
Lípidos	12,7 g	18%*
Hidratos de Carbono	28,5 g	11%*

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

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 180ºC.
2. Junta a farinha e fermento peneirados e mistura até que fique tudo bem integrado.
3. Bate o Leite Condensado NESTLÉ Tradicional com o azeite os ovos e o NESCAFÉ. (se quiseres reforçar o sabor a café coloca + 1/2 colher)
4. Enche até ¾ as forminhas e leva ao forno por 18-20 minutos. Retira do forno e deixa arrefecer.
5. Recorta cartolina e faz uma decoração especial colando-a num palito.