

Sobremesas Bolos

Bolo de Fruta com Leite Condensado

80 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

150 g de fruta cristalizada
1 dl de vinho do Porto
1 raspa de casca de laranja
1 c. de café de canela em pó
10 ovos
270 g de farinha
1 c. de chá de fermento em pó
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	247,3 kcal	12%*
Proteínas	8,7 g	17%*
Lípidos	6,2 g	9%*
Hidratos de Carbono	38,8 g	15%*

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

Preparação

1. Ligue o forno a 160 graus. Comece por picar a fruta cristalizada e regue-a com o vinho do Porto.
2. Junte a raspa de laranja e a canela e deixe macerar por alguns minutos.
3. Unte uma forma com margarina, polvilhe-a com farinha e reserve-a.
4. Entretanto, bata os ovos e adicione-lhes o Leite Condensado NESTLÉ. Envolva a farinha e o fermento com a fruta macerada e depois com a mistura de ovos e Leite Condensado NESTLÉ.
5. Transfira a massa para a forma e leve ao forno durante cerca de 1 hora.

6 Prepare o glacé, misturando muito bem o açúcar em pó com a clara. Verta sobre o bolo e decore com frutos.

7 Dica: Quando fizer bolos que levem frutas ou nozes, coloque estas primeiro no forno e só quando estiverem quentes junte ao bolo. Assim evita que vão para o fundo da massa.