

Sobremesas Bolos

# Bolo de Café e Leite Condensado

5 min. Fácil Económico 12 doses

## Ingredientes

- 20 g de NESCAFÉ Clássico Intenso
- 200 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 200 ml de água
- 100 g de manteiga à temperatura ambiente
- 250 g de farinha
- 16 g de fermento em pó
- 3 ovos

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 218,1 kcal | 11%* |
| **Proteínas** | 5,5 g | 11%* |
| **Lípidos** | 10,1 g | 14%* |
| **Hidratos de Carbono** | 25,6 g | 10%* |

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

## Preparação

1. Preaquecer o forno a 180º
2. Aquecer a água e diluir o NESCAFÉ Clássico Intenso
3. Bater o leite condensado com os ovos. Adicionar a manteiga e o NESCAFÉ Clássico Intenso e bater novamente.
4. Adicionar a farinha peneirada e o fermento em pó e bater até ficar homogéneo. Deitar a mistura numa forma de bolo de 10cm x 24cm, previamente untada e polvilhada com farinha ou forrada com papel vegetal.
5. Cozer a 180º durante aproximadamente 50 minutos (Levar ao forno).
6. Deixar arrefecer sobre uma grelha e servir.