

Sobremesas Bolos

Bolo de Brigadeiro Branco

30 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

200 g de farinha de arroz
140 g de farinha de trigo
200 g de manteiga
2 Iogurtes LONGA VIDA Naturais
260 g de açúcar amarelo
4 ovos
2 c. de chá de fermento
açúcar em pó para decorar q.b. (opcional)
PARA A COBERTURA:
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
1 gema de ovo
1 c. de chá de canela
1 c. de sobremesa de manteiga

Informação nutricional

Energia	678,0 kcal	34%*
Proteínas	10,3 g	21%*
Lípidos	29,3 g	42%*
Hidratos de Carbono	93,3 g	36%*

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

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 180º e unta uma forma de bolo com um buraco no meio.
2. Bate os ovos com o açúcar, acrescenta a manteiga, os iogurtes, as farinhas e o fermento sucessivamente. Bate tudo muito bem.
3. Coloca o preparado na forma e leva ao forno até estar cozido.

4 Para a cobertura: Numa caçarola deita o leite condensado tradicional NESTLÉ, a manteiga, a gema e a canela.

5 Coloca a caçarola em lume baixo e mexe sempre até ficar com um aspeto consistente.

6 Desenforma o bolo, polvilha com açúcar em pó e deita por cima o brigadeiro.