

Sobremesas Bolos

Pão de Ló e Doce de Leite

60 min. Médio 24 doses

Ingredientes

PARA O PÃO DE LÓ:

250 g de farinha de trigo

380 g de açúcar

180 g de óleo

200 ml de água morna

7 ovos

1 c. de chá de fermento

PARA A COBERTURA:

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

50 ml de Natas Longa Vida

Informação nutricional

Energia	221,3 kcal	11%*
Proteínas	3,0 g	6%*
Lípidos	9,7 g	14%*
Hidratos de Carbono	29,4 g	11%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 180ºC. Preparar as formas de queques forradas com papel vegetal.
2. Separar as clara e as gemas. Bater as claras em castelo enquanto se prepara a mistura seguinte.
3. Bater o açúcar com as gemas e acrescentar o óleo, a água morna e pouco a pouco a farinha de trigo com o fermento previamente misturado.
4. Envolver cuidadosamente as claras ao preparado anterior.

5 Distribuir pelas formas e levar ao forno por aproximadamente 30 minutos.

6 Preparar numa caçarola a cobertura com o Leite Condensado Cozido NESTLÉ e as Natas Longa Vida. Misturar sem parar até atingir o ponto estrada.

7 Colocar a cobertura por cima dos pães de ló.