

Sobremesas Bolos

# Bolo de Milho

45 min. Médio Moderado 14 doses

## Ingredientes

200 g de milho doce pequeno fresco (pode ser congelado)
1 dl de água
150 g de manteiga
4 ovos
1 chávenas de chá de farinha
1 c. de sobremesa de fermento em pó
100 g coco seco ralado
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
2 latas de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
300 ml de Natas LONGA VIDA
2 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 508,9 kcal | 25%* |
| **Proteínas** | 8,6 g | 17%* |
| **Lípidos** | 24,9 g | 36%* |
| **Hidratos de Carbono** | 51,4 g | 20%* |

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

## Preparação

1. Bata no liquidificador o milho tenro com um decilitro de água e aguarde.
2. Entretanto na batedeira, bata a manteiga com as gemas até obter creme liso.
3. Junte 1 Lata de Leite Condensado NESTLÉ, as 2 Colheres de NESCAFÉ e o milho tenro, batendo bem após cada adição. Acrescente a farinha peneirada com o fermento e bata mais um pouco.
4. Desligue a batedeira e envolva delicadamente as claras que ficaram batidas em castelo.

5 Deite numa forma redonda (26 cm de diâmetro), untada e polvilhada de farinha. Leve ao forno quente (200ºC) aproximadamente 30 minutos.

6 Enquanto isso prepare o recheio: Misture a outra Lata de Leite Condensado NESTLÉ com o coco ralado. Leve ao lume brando, mexendo sempre, até obter uma consitência de creme.

7 Desenforme o bolo e espere que arrefeça. Corte-o ao meio e recheie.

8 Cobertura: Aqueça os 3 dl de Natas LONGA VIDA em banho-maria e junte as 200 g de Chocolate NESTLÉ picado, mexendo bem até formar um creme liso.

9 De seguida coloque este creme sobre o bolo e decore-o a gosto.