



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 chávena 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 (200°C) 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 consistência 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.