

Sobremesas Bolos

Madalenas de Nesquik

22 min. Fácil Económico 14 doses

Ingredientes

150 g de NESQUIK
150 g de farinha
75 g de açúcar
3 ovos tamanho M
125 ml de óleo de girassol
75 ml de leite
16 g de fermento

Informação nutricional

Energia	195,8 kcal	10%*
Proteínas	2,6 g	5%*
Lípidos	10,4 g	15%*
Hidratos de Carbono	22,4 g	9%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200ºC;
2. Bata os ovos com o leite, com o açúcar e com o óleo de girassol
3. Peneire a farinha, adicione o fermento e o NESQUIK e junte ao preparado anterior
4. Volte a bater até obter uma massa homogénea
5. Coloque a massa em formas de madalenas, até ¾ da sua capacidade e leve ao forno durante 12 a 15 minutos aproximadamente
6. Retire do forno e deixe arrefecer.