

Sobremesas Bolos

# Bolo Fofo de Leite Condensado e Morangos

50 min. Médio Económico 10 doses

## Ingredientes

PARA O BOLO:

1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ

3 ovos

100 ml de óleo de girassol

280 g de farinha de trigo

1 c. de chá de fermento

300 g de morangos frescos fatiados

PARA A COBERTURA:

50 g de morangos desidratados

150 g de açúcar em pó*

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 394,1 kcal | 20%* |
| **Proteínas** | 7,2 g | 14%* |
| **Lípidos** | 11,5 g | 16%* |
| **Hidratos de Carbono** | 64,8 g | 25%* |

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

## Preparação

1. Unta uma forma redonda com buraco no meio com manteiga e farinha de trigo. Pré-aquece o forno a 180ºC.
2. Numa batedeira, mistura o Leite Condensado Magro NESTLÉ, o óleo e os ovos. Sempre a bater acrescenta pouco a pouco a farinha já misturada com o fermento.
3. Põe o preparado na forma e dispõe por cima os morangos laminados. Leva ao forno por aproximadamente 35 minutos ou até estar cozido.
4. Para a cobertura tritura os morangos desidratados, acrescenta as natas e o açúcar em pó. Bate até formar um creme. Dispõe por cima do bolo.

5 Conselho culinário: *se tiveres um robô de cozinha podes triturar o açúcar refinado e transformá-lo em pó.