

Sobremesas Bolos

Bolo de Laranja e Leite Condensado com Morangos

30 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

1 lata (370g) de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
120 g de bolachas palitos de champanhe (9 unidades)
3 ovos M
300 g de morangos frescos e lavados
100 ml de sumo de laranja
100 ml de cognac

Informação nutricional

Energia	158,0 kcal	8%*
Proteínas	4,2 g	8%*
Lípidos	4,0 g	6%*
Hidratos de Carbono	21,0 g	8%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 200ºC.
2. Espalhar os palitos de champanhe numa forma retangular 20x28cm própria para o forno. Misturar o cognac e o sumo de laranja e verter sobre os palitos.
3. Espalhar os morangos cortados em pedaços por cima dos palitos.
4. Bater num recipiente o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e os ovos. Distribuir sobre o preparado anterior.
5. Levar ao forno durante 25 minutos aproximadamente.
6. Pode ser consumido morno, à temperatura ambiente ou frio.