



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

<b>Energia</b>	508,9 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	8,6 g	17%*
<b>Lípidos</b>	24,9 g	36%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.