

Sobremesas Bolos

Bolo de leite

25 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

4 ovos
300 g de açucar
2 dl de leite
250 g de farinha com fermento

Informação nutricional

Energia	596,3 kcal	30%*
Proteínas	12,7 g	25%*
Lípidos	5,2 g	7%*
Hidratos de Carbono	124,6 g	48%*

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

Preparação

1. Prepare o forno para cozer o bolo de leite aquecendo-o a 175º.
2. Comece por bater as gemas com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado. Entretanto, bata as claras em castelo e junte-lhe o creme das gemas, continuando a bater em velocidade baixa.
3. Aqueça o leite.
4. Misture, intercalando, a farinha e o leite quente, até estar bem envolvido.
5. Unte uma forma de buraco e polvilhe com farinha. Deite a massa do bolo de leite na forma e leve ao forno até estar cozido (fazer o teste com um palito).
6. Desenforme o bolo de leite e polvilhe com açúcar em pó.