



Sobremesas Bolos

Bolo de leite

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

4 ovos
300 g de açúcar
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 175°.
- 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.