



Sobremesas Bolos

Bolo Nestum Bolacha Maria

🕒 40 min.

👉 Fácil

👤 Económico

🗲 12 doses

Ingredientes

- 6 ovos
- 2 chávenas de Nestum Bolacha Maria
- 2 chávenas de farinha de trigo
- 1 chávena de açúcar
- 1 chávena de óleo
- 1 /2 chávena de leite
- 1 /2 c. de sobremesa de fermento em pó

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 351,8 kcal | 18%* |
| Proteínas | 6,1 g | 12%* |
| Lípidos | 17,6 g | 25%* |
| Hidratos de Carbono | 41,7 g | 16%* |

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

Preparação

- 1 Misture os ovos com o açúcar e mexa até ficar uma mistura esbranquiçada.
- 2 Acrescente alternadamente o óleo, a farinha e o Nestum Bolacha Maria.
- 3 Envolve tudo muito bem.
- 4 Adicione o leite e o fermento e volte a envolver.
- 5 Barre a forma com manteiga e polvilhe com farinha. Verta o preparado e leve ao forno pré aquecido a 180° durante 35/40 minutos.
- 6 Deixe arrefecer e desenforme.