

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. Envolva 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 180º durante 35/40 minutos.
6. Deixe arrefecer e desenforme.