



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

<b>Energia</b>	351,8 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	6,1 g	12%*
<b>Lípidos</b>	17,6 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.