



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.