



Sobremesas Bolos

## Bolo de Leite Condensado com Caramelo e Nozes

🕒 60 min. 📌 Fácil 💰 Económico 🍴 10 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
4 ovos  
40 g de caramelo líquido  
8 g de açúcar baunilhado  
150 g de manteiga sem sal  
250 g de farinha de trigo tipo 55  
1 c. de chá de fermento em pó  
1 sal q.b.  
85 g de nozes picadas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	418,4 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	8,2 g	16%*
<b>Lípidos</b>	23,3 g	33%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	43,5 g	17%*

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

### Preparação

- 1 Abrir a lata de leite condensado e retirar duas colheres para uma taça. Reservar para a cobertura.
- 2 Colocar o restante leite condensado numa taça. Adicionar as gemas, o açúcar baunilhado, a manteiga e o caramelo. Triturar a mistura com a varinha mágica de modo a uniformizar a mistura.
- 3 Bater as claras em castelo com uma pitada de sal.
- 4 Adicionar a farinha misturada com o fermento à massa, alternadamente com as claras em castelo. Envolver as nozes na massa.
- 5 Colocar a massa numa forma de buraco untada com margarina.

6 Levar a cozer em forno pré-aquecido a 180°C durante 40 a 45 minutos.

7 Desenformar o bolo depois de arrefecer.

8 Regar com o restante leite condensado e servir.