



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

Energia	418,4 kcal	21%*
Proteínas	8,2 g	16%*
Lípidos	23,3 g	33%*
Hidratos de Carbono	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.