

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 180ºC durante 40 a 45 minutos.

7 Desenformar o bolo depois de arrefecer.

8 Regar com o restante leite condensado e servir.