



Sobremesas Bolos

## Queques de Caramelo

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 15 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ  
60 g de farinha  
60 g de manteiga  
3 ovos  
1 c. de chá de fermento  
açúcar em pó para polvilhar q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	139,4 kcal	7%*
<b>Proteínas</b>	3,0 g	6%*
<b>Lípidos</b>	5,9 g	8%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	18,4 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Aqueça o forno a 180°C.
- 2 Bata o Leite Condensado Cozido com a farinha, a manteiga derretida e o fermento. Acrescente os ovos, um a um, batendo bem entre cada adição.
- 3 Unte 15 formas de queques e encha até 3/4 com a massa.
- 4 Leve ao forno cerca de 15 minutos. Retire, deixe arrefecer e polvilhe com açúcar em pó