

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

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

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

Preparação

1. Aqueça o forno a 180ºC.
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