



Sobremesas Bolos

Bolo de Leite Condensado Cozido

🕒 10 min. 🟢 Fácil 🏠 Económico 🍴 12 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
5 ovos
50 g de manteiga derretida
170 g de farinha
1 c. de chá de fermento

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 209,8 kcal | 10%* |
| Proteínas | 5,5 g | 11%* |
| Lípidos | 7,4 g | 11%* |
| Hidratos de Carbono | 30,0 g | 12%* |

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2 Bata os ovos com a manteiga e o Leite Condensado Cozido. Acrescente a farinha peneirada e o fermento e envolva bem.
- 3 Unte uma forma e verta o preparado. Leve ao forno cerca de 30 minutos ou até sair seco no teste do palito.