

Sobremesas Bolos

# Madalenas de Leite Condensado e Limão

25 min. Fácil Económico 10 doses

## Ingredientes

200 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 ovos
7 g de fermento em pó
75 ml de azeite suave
raspas de um limão grande q.b.
açúcar para povilhar (opcional) q.b.
150 g de farinha

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 201,1 kcal | 10%* |
| **Proteínas** | 4,1 g | 8%* |
| **Lípidos** | 10,2 g | 15%* |
| **Hidratos de Carbono** | 22,9 g | 9%* |

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

## Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180º.
2. Bata o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ com os ovos, o azeite e a raspas do limão. Acrescente a farinha peneirada e o fermento e misture até incorporar a farinha e obter uma massa lisa e sem grumos.
3. Encher ¾ das forminhas para Madalenas e polvilhar com um pouco de açúcar.
4. Leve ao forno por aproximadamente 18 minutos. Verifique com um palito se estão cozidas e retire-as.
5. Deixe arrefecer e sirva. Sugestão: Pode substituir as rapas de limão por laranja se quiser.