



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

<b>Energia</b>	201,1 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	4,1 g	8%*
<b>Lípidos</b>	10,2 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	22,9 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°.
- 2 Bata o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ com os ovos, o azeite e a raspa 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  $\frac{3}{4}$  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 raspa de limão por laranja se quiser.