



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 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.