



Sobremesas Bolos

## Madalenas de Café

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

200 g de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional  
15 g de NESCAFÉ  
150 g de farinha  
8 g de fermento em pó  
2 ovos  
75 ml de azeite (suave)

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	252,7 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	5,3 g	11%*
<b>Lípidos</b>	12,7 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	28,5 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 180°C.
- 2 Junta a farinha e fermento peneirados e mistura até que fique tudo bem integrado.
- 3 Bate o Leite Condensado NESTLÉ Tradicional com o azeite os ovos e o NESCAFÉ. (se quiseres reforçar o sabor a café coloca + 1/2 colher)
- 4 Enche até  $\frac{3}{4}$  as forminhas e leva ao forno por 18-20 minutos. Retira do forno e deixa arrefecer.
- 5 Recorta cartolina e faz uma decoração especial colando-a num palito.