



Sobremesas Bolos

Argolas de Leite Condensado

🕒 30 min. 📌 Fácil 💰 Económico 🍴 10 doses

Ingredientes

200 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 ovos
50 ml de óleo
16 g de levedura em pó
raspas de 1 limão
raspas de 1 laranja
400 g de farinha
açúcar para a cobertura q.b.
óleo para fritar q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 336,5 kcal | 17%* |
| Proteínas | 6,9 g | 14%* |
| Lípidos | 12,9 g | 18%* |
| Hidratos de Carbono | 47,9 g | 18%* |

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

Preparação

- 1 Numa batedeira misture bem o leite condensado, o óleo, os ovos e as raspas de laranja e limão até obter uma massa homogénea;
- 2 Incorpore pouco a pouco a farinha peneirada e o fermento. Misture tudo muito bem até obter uma massa fina;
- 3 Forme pequenas bolas e faça-lhes um buraco no meio com o dedo;
- 4 Frite-as no óleo em lume medio, colocando-as depois sobre papel absorvente para retirar o excesso de gordura;
- 5 Cubra-as com açúcar.