



Sobremesas Bolos

## Bolo de Fruta com Leite Condensado

80 min. Fácil Económico 12 doses

### Ingredientes

150 g de fruta cristalizada  
1 dl de vinho do Porto  
1 raspa de casca de laranja  
1 c. de café de canela em pó  
10 ovos  
270 g de farinha  
1 c. de chá de fermento em pó  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	247,3 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	8,7 g	17%*
<b>Lípidos</b>	6,2 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	38,8 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Ligue o forno a 160 graus. Comece por picar a fruta cristalizada e regue-a com o vinho do Porto.
- 2 Junte a raspa de laranja e a canela e deixe macerar por alguns minutos.
- 3 Unte uma forma com margarina, polvilhe-a com farinha e reserve-a.
- 4 Entretanto, bata os ovos e adicione-lhes o Leite Condensado NESTLÉ. Envolve a farinha e o fermento com a fruta macerada e depois com a mistura de ovos e Leite Condensado NESTLÉ.
- 5 Transfira a massa para a forma e leve ao forno durante cerca de 1 hora.

6 Prepare o glacé, misturando muito bem o açúcar em pó com a clara. Verta sobre o bolo e decore com frutos.

7 Dica: Quando fizer bolos que levem frutas ou nozes, coloque estas primeiro no forno e só quando estiverem quentes junte ao bolo. Assim evita que vão para o fundo da massa.