



Sobremesas Bolos

## Madalenas de Nesquik

🕒 22 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 14 doses

### Ingredientes

150 g de NESQUIK  
150 g de farinha  
75 g de açúcar  
3 ovos tamanho M  
125 ml de óleo de girassol  
75 ml de leite  
16 g de fermento

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	195,8 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	2,6 g	5%*
<b>Lípidos</b>	10,4 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	22,4 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°C;
- 2 Bata os ovos com o leite, com o açúcar e com o óleo de girassol
- 3 Peneire a farinha, adicione o fermento e o NESQUIK e junte ao preparado anterior
- 4 Volte a bater até obter uma massa homogénea
- 5 Coloque a massa em formas de madalenas, até  $\frac{3}{4}$  da sua capacidade e leve ao forno durante 12 a 15 minutos aproximadamente
- 6 Retire do forno e deixe arrefecer.