



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

Energia	195,8 kcal	10%*
Proteínas	2,6 g	5%*
Lípidos	10,4 g	15%*
Hidratos de Carbono	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.