

Sobremesas Bolos

Bolo de Café Bombom e Nozes para o Dia do Pai

5 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

370 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
1 lata de leite condensado cheia de farinha
1/2 lata de leite condensado de óleo de girassol
3 ovos
16 g de fermento em pó
10 g de NESCAFÉ Clássico
50 g de nozes picadas
açúcar em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	327,2 kcal	16%*
Proteínas	8,1 g	16%*
Lípidos	13,7 g	20%*
Hidratos de Carbono	42,2 g	16%*

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

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 180ºC.
2. Bate os ovos, junta o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ, o óleo de girassol, a farinha, o fermento, o NESCAFÉ e as nozes.
3. Mistura tudo muito bem.
4. Verte o preparado anterior para uma forma redonda de 20cm, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.
5. Leva ao forno durante aproximadamente 40-45 minutos.

6 Retira do forno e deixa arrefecer.

7 Polvilha com açúcar em pó e decora com algumas nozes inteiras.