



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 180°C.
- 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.