



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

<b>Energia</b>	327,2 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	8,1 g	16%*
<b>Lípidos</b>	13,7 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.