



Sobremesas Bolos

Bolo de Café e Leite Condensado

🕒 5 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🗑️ 12 doses

Ingredientes

20 g de NESCAFÉ Clássico Intenso
200 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
200 ml de água
100 g de manteiga à temperatura ambiente
250 g de farinha
16 g de fermento em pó
3 ovos

Informação nutricional

Energia	218,1 kcal	11%*
Proteínas	5,5 g	11%*
Lípidos	10,1 g	14%*
Hidratos de Carbono	25,6 g	10%*

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

Preparação

- 1 Preaquecer o forno a 180°
- 2 Aquecer a água e diluir o NESCAFÉ Clássico Intenso
- 3 Bater o leite condensado com os ovos. Adicionar a manteiga e o NESCAFÉ Clássico Intenso e bater novamente.
- 4 Adicionar a farinha peneirada e o fermento em pó e bater até ficar homogêneo. Deitar a mistura numa forma de bolo de 10cm x 24cm, previamente untada e polvilhada com farinha ou forrada com papel vegetal.
- 5 Cozer a 180° durante aproximadamente 50 minutos (Levar ao forno).
- 6 Deixar arrefecer sobre uma grelha e servir.