



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 218,1 kcal | 11%* |
| <b>Proteínas</b>           | 5,5 g      | 11%* |
| <b>Lípidos</b>             | 10,1 g     | 14%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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.