



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.