



Sobremesas Bolos

Bolo de Leite Condensado

A receita de bolo de leite condensado é fácil e rápida de preparar, ideal para qualquer refeição. Como sobremesa, ou para adoçar um lanche, é adorado por todas as gerações. É um bolo macio e húmido em que podes adicionar uma cobertura a teu gosto.

🕒 25 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
5 ovos
100 g de farinha
1 c. de chá de fermento em pó
açúcar em pó para decoração q.b.
manteiga e farinha para untar a forma q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 249,8 kcal | 12%* |
| Proteínas | 7,5 g | 15%* |
| Lípidos | 7,7 g | 11%* |
| Hidratos de Carbono | 37,4 g | 14%* |

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

Preparação

- 1 Para preparar o bolo de leite condensado, começa por separar as gemas das claras.
- 2 Numa tigela bate as gemas com o leite condensado até obteres uma mistura homogénea.
- 3 Junta a farinha e o fermento e mexe bem.
- 4 Noutro recipiente bate as claras em castelo e adiciona ao preparado anterior, envolvendo cuidadosamente.
- 5 Coloca o preparado do bolo de leite condensado numa forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.
- 6 Leva a massa ao forno pré-aquecido a 180°C durante 25 minutos.

7 Serve o bolo de leite condensado decorado com açúcar em pó.