Receitas em vídeo | Sobremesas

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 180ºC durante 25 minutos.

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