



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.

3 25 min.

Fácil

€ Económico

X 8 doses

kJ / 2000 kcal)

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		

Preparação

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