



Sobremesas Bolos

## Bolo de Brigadeiro Branco

30 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

- 200 g de farinha de arroz
  - 140 g de farinha de trigo
  - 200 g de manteiga
  - 2 iogurtes LONGA VIDA Naturais
  - 260 g de açúcar amarelo
  - 4 ovos
  - 2 c. de chá de fermento
  - açúcar em pó para decorar q.b. (opcional)
- PARA A COBERTURA:
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
  - 1 gema de ovo
  - 1 c. de chá de canela
  - 1 c. de sobremesa de manteiga

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 678,0 kcal | 34%* |
| <b>Proteínas</b>           | 10,3 g     | 21%* |
| <b>Lípidos</b>             | 29,3 g     | 42%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 93,3 g     | 36%* |

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 180° e unta uma forma de bolo com um buraco no meio.
- 2 Bate os ovos com o açúcar, acrescenta a manteiga, os iogurtes, as farinhas e o fermento sucessivamente. Bate tudo muito bem.
- 3 Coloca o preparado na forma e leva ao forno até estar cozido.

- 4 Para a cobertura: Numa caçarola deita o leite condensado tradicional NESTLÉ, a manteiga, a gema e a canela.
- 5 Coloca a caçarola em lume baixo e mexe sempre até ficar com um aspeto consistente.
- 6 Desenforma o bolo, polvilha com açúcar em pó e deita por cima o brigadeiro.