



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

Energia	678,0 kcal	34%*
Proteínas	10,3 g	21%*
Lípidos	29,3 g	42%*
Hidratos de Carbono	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.