



Sobremesas Bolos

Bolo de Caneca NESTUM ZERO Arroz

🕒 10 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

Ingredientes

- 5 c. de sopa de NESTUM ZERO Arroz
 - 1 c. de chá de canela
 - 1 ovo inteiro
 - 1 c. de sopa de óleo de coco
 - 5 c. de sopa de iogurte grego ligeiro
 - 1/2 limão pequeno ou lima (sumo e raspas)
 - 1 c. de chá de fermento
 - 1 c. de chá de farinha de alfarroba (opcional)
- Sugestão para topping:
- 1 c. de chá de manteiga de amendoim 100%
 - ou 1 c. de sopa de coco ralado

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 312,2 kcal | 16%* |
| Proteínas | 9,6 g | 19%* |
| Lípidos | 15,5 g | 22%* |
| Hidratos de Carbono | 33,0 g | 13%* |

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

Preparação

- 1 Numa caneca, colocar todos os ingredientes. Mexer bem e levar ao micro-ondas durante cerca de 2 minutos.
- 2 Depois de terminar, não abrir logo o micro-ondas. Aguardar um pouco para a temperatura estabilizar e o bolo não mirrar.
- 3 Conselhos:
 - Dependendo da potência do micro-ondas, o tempo de confeção pode variar ligeiramente.
 - Se a chávena for grande, acrescentar mais 1 ovo e 3 c sopa de NESTUM ZERO Arroz.

- Não esquecer que o bolo vai estar quente e, por isso, atenção para não queimar.