



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

<b>Energia</b>	312,2 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	9,6 g	19%*
<b>Lípidos</b>	15,5 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.