



Sobremesas Bolos

## Bolo Fofo de Leite Condensado e Morangos

50 min.

Médio

Económico

10 doses

### Ingredientes

PARA O BOLO:

1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ

3 ovos

100 ml de óleo de girassol

280 g de farinha de trigo

1 c. de chá de fermento

300 g de morangos frescos fatiados

PARA A COBERTURA:

50 g de morangos desidratados

150 g de açúcar em pó\*

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	394,1 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	7,2 g	14%*
<b>Lípidos</b>	11,5 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	64,8 g	25%*

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

### Preparação

- 1 Unta uma forma redonda com buraco no meio com manteiga e farinha de trigo. Pré-aquece o forno a 180°C.
- 2 Numa batedeira, mistura o Leite Condensado Magro NESTLÉ, o óleo e os ovos. Sempre a bater acrescenta pouco a pouco a farinha já misturada com o fermento.
- 3 Põe o preparado na forma e dispõe por cima os morangos laminados. Leva ao forno por aproximadamente 35 minutos ou até estar cozido.
- 4 Para a cobertura tritura os morangos desidratados, acrescenta as natas e o açúcar em pó. Bate até formar um creme. Dispõe por cima do bolo.

5 Conselho culinário: \*se tiveres um robô de cozinha podes triturar o açúcar refinado e transformá-lo em pó.