



Sobremesas Bolos

## Pão de Ló e Doce de Leite

🕒 60 min.

🕒 Médio

🍴 24 doses

### Ingredientes

#### PARA O PÃO DE LÓ:

250 g de farinha de trigo

380 g de açúcar

180 g de óleo

200 ml de água morna

7 ovos

1 c. de chá de fermento

#### PARA A COBERTURA:

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

50 ml de Natas Longa Vida

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	221,3 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	3,0 g	6%*
<b>Lípidos</b>	9,7 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	29,4 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 180°C. Preparar as formas de queques forradas com papel vegetal.
- 2 Separar as clara e as gemas. Bater as claras em castelo enquanto se prepara a mistura seguinte.
- 3 Bater o açúcar com as gemas e acrescentar o óleo, a água morna e pouco a pouco a farinha de trigo com o fermento previamente misturado.
- 4 Envolver cuidadosamente as claras ao preparado anterior.

- 5 Distribuir pelas formas e levar ao forno por aproximadamente 30 minutos.
- 6 Preparar numa caçarola a cobertura com o Leite Condensado Cozido NESTLÉ e as Natas Longa Vida. Misturar sem parar até atingir o ponto estrada.
- 7 Colocar a cobertura por cima dos pães de ló.