



Sobremesas Bolos

## Bolo de Laranja e Leite Condensado com Morangos

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

- 1 lata (370g) de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 120 g de bolachas palitos de champanhe (9 unidades)
- 3 ovos M
- 300 g de morangos frescos e lavados
- 100 ml de sumo de laranja
- 100 ml de cognac

### Informação nutricional

|                            |            |     |
|----------------------------|------------|-----|
| <b>Energia</b>             | 158,0 kcal | 8%* |
| <b>Proteínas</b>           | 4,2 g      | 8%* |
| <b>Lípidos</b>             | 4,0 g      | 6%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 21,0 g     | 8%* |

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 200°C.
- 2 Espalhar os palitos de champanhe numa forma retangular 20x28cm própria para o forno. Misturar o cognac e o sumo de laranja e verter sobre os palitos.
- 3 Espalhar os morangos cortados em pedaços por cima dos palitos.
- 4 Bater num recipiente o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e os ovos. Distribuir sobre o preparado anterior.
- 5 Levar ao forno durante 25 minutos aproximadamente.
- 6 Pode ser consumido morno, à temperatura ambiente ou frio.