



Sobremesas Bolos

## Bolo de leite

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

4 ovos  
300 g de açúcar  
2 dl de leite  
250 g de farinha com fermento

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	596,3 kcal	30%*
<b>Proteínas</b>	12,7 g	25%*
<b>Lípidos</b>	5,2 g	7%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	124,6 g	48%*

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

### Preparação

- 1 Prepare o forno para cozer o bolo de leite aquecendo-o a 175°.
- 2 Comece por bater as gemas com o açúcar até ficar um creme esbranquiçado. Entretanto, bata as claras em castelo e junte-lhe o creme das gemas, continuando a bater em velocidade baixa.
- 3 Aqueça o leite.
- 4 Misture, intercalando, a farinha e o leite quente, até estar bem envolvido.
- 5 Unte uma forma de buraco e polvilhe com farinha. Deite a massa do bolo de leite na forma e leve ao forno até estar cozido (fazer o teste com um palito).
- 6 Desenforme o bolo de leite e polvilhe com açúcar em pó.