



Sobremesas Bolos

## Bolo de Cappuccino

🕒 50 min.

👤 Médio

🍴 Moderado

👥 12 doses

### Ingredientes

- 4 ovos
- 150 g de açúcar amarelo
- 150 g de manteiga
- 1/2 dl de leite
- 2 c. de sopa de cacau em pó
- 150 g de farinha
- 2 embalagens de Natas LONGA VIDA
- 50 g de açúcar em pó
- 3 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	334,9 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	3,9 g	8%*
<b>Lípidos</b>	13,1 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	34,2 g	13%*

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

### Preparação

- 1 Ligue o forno a 180° C.
- 2 Bata muito bem as gemas com o açúcar e a manteiga, até obter um creme liso e homogêneo.
- 3 Aqueça o leite; misture-lhe o cacau em pó e verta sobre o preparado de gemas.
- 4 Envolve a farinha e misture bem.
- 5 Bata as claras em castelo e junte-as à massa.

- 6 Verta-a numa forma redonda de 22 centímetros de diâmetro, untada com manteiga.
- 7 Leve a meio do forno, durante 40 minutos.
- 8 Retire; desenforme e deixe arrefecer.
- 9 Bata as natas; misture-lhes o açúcar em pó e bata mais um pouco.
- 10 Divida-as em duas partes iguais.
- 11 Numa delas, misture o café diluído em duas colheres (sopa) de água.
- 12 Coloque os dois cremes, separadamente, em sacos de pasteleiro e decore o bolo a gosto, finalizando com raspas de chocolate.