

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

Energia	334,9 kcal	17%*
Proteínas	3,9 g	8%*
Lípidos	13,1 g	19%*
Hidratos de Carbono	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 homogéneo.
3. Aqueça o leite; misture-lhe o cacau em pó e verta sobre o preparado de gemas.
4. Envolva 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.