

Sobremesas Bolos

Bolo de Creme Moka e Noz

45 min. Médio Moderado 12 doses

Ingredientes

150 g de manteiga à temperatura ambiente
200 g de açúcar
5 ovos
200 g de farinha
caramelo q.b.
1 c. de chá de fermento em pó
60 g de nozes (picadas)
250 g de manteiga
250 g de açúcar em pó (peneirado)
1 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico
1 dl de água (morna)
120 ml de Natas LONGA VIDA
2 claras de ovo

Informação nutricional

Energia	545,2 kcal	27%*
Proteínas	5,2 g	10%*
Lípidos	32,7 g	47%*
Hidratos de Carbono	53,0 g	20%*

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

Preparação

1. Ligue o forno a 190° C. Unte uma forma com manteiga. Bata a manteiga com o açúcar e, depois, junte os ovos um a um.
2. Adicione a farinha com o cacau e o fermento. Envolva tudo muito bem. Acrescente as nozes picadas e mexa.
3. Leve ao forno, durante 50 minutos. Retire e desenforme morno ou frio e barre-o com o creme moka. Polvilhe-o com nozes picadas. Faça um desenho em xadrez com caramelo e sirva de seguida.

4 Para o creme moka: Bata 250 g de manteiga, com a batedeira eléctrica, até ficar cremosa. Junte-lhe 250 g de açúcar em pó, peneirado. Continue a bater.

5 Dilua uma colher (sopa) de café instantâneo em 1 dl de água morna. Adicione ao preparado anterior, batendo sempre.

6 Bata 10 colheres (sopa) de natas e duas claras em separado. Junte-as e misture-as ao creme anterior, com um batedor de varas. Reserve no frigorífico.