Sobremesas Bolos

Brownies de Café

35 min. Médio Moderado 10 doses

Ingredientes

5 folhas de gelatina (incolor)
3 dl de água
120 g de manteiga
420 g de açúcar
0,85 dl de óleo
80 g de NESCAFÉ Clássico
1 dl de leite
2 ovos
240 g de farinha de trigo com fermento
40 g de cacau em pó

Informação nutricional

Energia	407,6 kcal	20%*
Proteínas	4,2 g	8%*
Lípidos	20,3 g	29%*
Hidratos de Carbono	51,1 g	20%*

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

Preparação

1. Prepara o recheio: Demolha as folhas de gelatina em água fria.
2. Prepara o café SICAL e junta-lhe as folhas de gelatina já escorridas.
3. Mexe até dissolverem.
4. Verte o preparado obtido sobre um tabuleiro e leva este ao congelador.

5 Prepara a massa:

Liga o forno a 180° C.

6 Unta um tabuleiro com manteiga e polvilha-o com farinha.

7 Bate a manteiga com o açúcar.

8 Junta o óleo, o café moído, o cacau, o leite, os ovos, um pouco de aroma de baunilha e a farinha.

9 Bate até obter um creme homogéneo.

10 Verte a massa no tabuleiro e leva ao forno durante 40 minutos.

11 Retira e desenforma; deixa arrefecer e corta o bolo ao meio, no sentido do comprimento.

12 Retira o recheio do congelador; desenforma-o e coloca-o sobre uma das partes do bolo.

13 Compõe-o com a outra parte e corta-o em quadrados.

14 Derrete um pouco de chocolate branco em banho-maria e decora os brownies.