



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

<b>Energia</b>	407,6 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	4,2 g	8%*
<b>Lípidos</b>	20,3 g	29%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.