

Sobremesas Bolos

# Vintage de Framboesas

50 min. Médio Moderado 10 doses

## Ingredientes

5 0 ovos
1 0 iogurte LONGA VIDA Natural
4 copos (de iogurte) de farinha
4 copos (de iogurte) de açúcar
2 c. de chá de fermento em pó
1 chávena de chá de óleo
0 corante vermelho (para dar tonalidade) q.b
2 embalagens de Natas LONGA VIDA
150 g de açúcar
200 g de queijo creme (tipo Philadelphia)
0 framboesas frescas q.b.

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 841,9 kcal | 42%* |
| **Proteínas** | 9,2 g | 18%* |
| **Lípidos** | 32,1 g | 46%* |
| **Hidratos de Carbono** | 110,3 g | 42%* |

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

## Preparação

1. Confeção: Pré aqueça o forno a 180ºC.
2. Numa taça adicione todos os ingredientes à exceção do corante e bata na batedeira elétrica durante cerca de 4 minutos.
3. Vá adicionando o corante até obter a cor pretendida.
4. Unte uma forma redonda e polvilhe com farinha adicione a massa do bolo e leve ao forno durante 35 minutos.

5 Retire do forno, deixe arrefecer.

6 Corte o bolo ao meio.

7 Recheio e cobertura: Bata as natas bem frias com o açúcar até ficarem bem firmes.

8 Adicione o queijo e deixe bater durante mais 2 minutos ate ficar homogéneo. Recheie e cubra todo o bolo com este creme.

9 Decoração: Decore o bolo com as framboesas e leve a refrigerar durante cerca de 1 hora. Nota: Utilize o copo do iogurte como medida de referência para os ingredientes indicados.