



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

<b>Energia</b>	841,9 kcal	42%*
<b>Proteínas</b>	9,2 g	18%*
<b>Lípidos</b>	32,1 g	46%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	110,3 g	42%*

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

### Preparação

- 1 Confeção: Pré aqueça o forno a 180°C.
- 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 até ficar homogêneo. 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.