

Receitas em vídeo | Sobremesas

Red Velvet com Chantilly

30 min. | Fácil | Económico | 12 doses

Ingredientes

- 3 claras de ovo
- 30 g de corante vermelho em pasta
- 2 c. de chá de extrato de baunilha
- 150 g de farinha
- 50 g de amido de milho
- 200 g de açúcar
- 2 c. de chá de fermento
- 2 c. de chá de cacau em pó
- 1 pitada de sal
- 60 ml de óleo
- 60 g de manteiga
- 120 ml de leite gordo
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	275,6 kcal	14%*
Proteínas	2,8 g	6%*
Lípidos	10,1 g	14%*
Hidratos de Carbono	34,9 g	13%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Coloque a manteiga e o óleo numa taça e bata bem até obter uma mistura esbranquiçada.
3. Numa tacinha à parte misture bem as claras com a baunilha e o corante.

4 Peneire os ingredientes secos para uma taça e misture.

5 Junte o leite e os ingredientes secos à manteiga, sem parar de bater.

6 Por fim, junte as claras e leve ao forno numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha durante cerca de 30 minutos ou até o palito sair seco.

7 Bata as natas até obter chantilly e coloque por cima do bolo.