



Sobremesas Bolos

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 180°C.
- 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.