

Receitas em vídeo | Sobremesas

Bolo de Café

Não há nada mais reconfortante do que um bolo simples e delicioso. Um bolo de café é o exemplo perfeito: irresistível aroma a café, textura fofa e um sabor que nos transporta para um momento de conforto. Ideal para acompanhar uma chávena de café ou chá, para um lanche da tarde ou simplesmente para adoçar o dia, este bolo de café é a receita perfeita para qualquer ocasião. Prepara-te para te renderes a esta tentação!

30 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 3 ovos
- 200 g de açúcar
- 50 g de margarina (derretida)
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA
- 1 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico
- 1 c. chá de essência de baunilha
- 300 g de farinha de trigo
- 1 c. de sopa de fermento em pó
- 1 c. de sopa de açúcar em pó

Informação nutricional

Energia	377,7 kcal	19%*
Proteínas	6,0 g	12%*
Lípidos	8,1 g	12%*
Hidratos de Carbono	57,4 g	22%*

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

Preparação

1. Aquece o forno a 180° C. Unta uma forma com manteiga e polvilha-a com farinha.
2. Bate os ovos com o açúcar, a margarina, as natas, o café e a essência de baunilha no liquidificador.
3. À parte, mistura a farinha com o fermento e junta-os ao preparado anterior. Verte tudo na forma e leva-a a meio do forno, durante 30 minutos.
4. Deixa arrefecer, desenforma e serve o bolo de café polvilhado com o açúcar em pó. Decora a gosto.
5. Sugestão: Desenformar facilmente: Unta a forma com manteiga e espalha um pouco de açúcar no fundo, antes de verter a massa. Quando o bolo estiver pronto, retira-o do forno e embrulha a forma, ainda quente, num pano húmido. Deixa arrefecer e desenforma.