



Sobremesas

Sem Lactose

## Torta de Café

🕒 35 min.

👤 Fácil

👤 Económico

👤 10 doses

### Ingredientes

#### PARA PREPARAÇÃO DA MASSA:

8 ovos  
200 g de açúcar  
50 g de farinha  
2 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico  
1 c. de chá de fermento em pó  
manteiga e farinha q.b.

#### PARA PREPARAR O RECHEIO:

3 gemas de ovo  
100 g de açúcar  
150 g de manteiga  
2 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	336,5 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	5,4 g	11%*
<b>Lípidos</b>	19,7 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	33,9 g	13%*

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

### Preparação

- 1 Liga o forno a 180° C.
- 2 Unta um tabuleiro com manteiga; forra-o com papel vegetal, também untado, e polvilha-o com farinha.
- 3 Bate as gemas com o açúcar, até obter um creme esbranquiçado.

- 4 Junta a farinha, o café e o fermento em pó ao creme.
- 5 Envolva bem.
- 6 Bate as claras em castelo e envolve-as no preparado anterior.
- 7 Verte a massa no tabuleiro; coloca-o a meio do forno e coze durante 15 minutos.
- 8 Prepara o recheio:
- 9 Mistura todos os ingredientes e bate com uma batedeira eléctrica.
- 10 Desenforma a massa cozida sobre uma folha de papel vegetal; barra-a com o creme e enrola-a.
- 11 Leva a torta ao frigorífico, durante 30 minutos.