

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

Energia	336,5 kcal	17%*
Proteínas	5,4 g	11%*
Lípidos	19,7 g	28%*
Hidratos de Carbono	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 Envolve 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.