



Sobremesas Bolos

## Bolo de Café

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

<b>Energia</b>	377,7 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	6,0 g	12%*
<b>Lípidos</b>	8,1 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.