



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 275,6 kcal | 14%* |
| <b>Proteínas</b>           | 2,8 g      | 6%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 10,1 g     | 14%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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.