

Terça-feira, 16 de Abril de 2013

Bolo de Café

Mais uma experiência do caderno de receitas que copiei da minha sogra.

O grande defeito das receitas é que, na sua maioria, não são mais do que uma lista de ingredientes... Algumas alertam que se deve bater as claras, e mais nada. Este é um desses casos - uma lista, e nem uma nota adicional. Depois de ler todos os ingredientes e colocá-los em cima da mesa pensei na ordem em que os ia usar e meti mãos à obra.

Ah, e fiz à boa maneira antiga - tudo à mão, sem batedeira, porque nem sequer exigia as claras em castelo. (o facto da minha batedeira se ter estragado não tem nada a ver com isso, lol)

Os bolos simples das nossas avós continuam a encher a cozinha de aromas.



Bolo de Café

Ingredientes:

- 1 chávena açúcar (usei com capacidade de 250ml)
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de mel

- 1 colher (chá) canela
- raspa de 1 limão
- 1/2 (chá) colher de sal
- 2 ovos
- 1/2 chávena de leite
- 3 colheres (sopa) de café solúvel
- 2 chávenas de farinha (usei sem fermento)
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Preparação:

No leite dissolvi o café e reservei. À margarina amolecida juntei o açúcar e bati bem. Adicionei depois o mel, a canela, a raspa de limão e o sal. Envolvi todos os ingredientes e juntei de seguida os dois ovos, voltando a bater até ficar uma massa uniforme. De seguida acrescentei o leite com café, voltando a envolver bem, e finalizei com a farinha e o fermento, acrescentando com cuidado para que não criasse grumos.

Levei a forno médio previamente aquecido, numa forma de buraco untada e enfarinhada. Retirei assim que passou no teste do palito.

É um bolo pequenino, mas cheio de sabor :)



Vai uma fatia?