Sobremesas

QUEQUES DE CAFÉ

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
1-15 Doses

INGREDIENTES

- 2 OVOS;
- 125 G DE AÇUCAR;
- 50 ML DE CAFÉ FORTE;
- 100 ML DE NATAS (ESTADO NATURAL);
- 1 COLHER DE SOPA DE CARAMELO LIQUIDO;
- 125 G FARINHA SEM FERMENTO;
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ;

CONFEÇÃO

1. 1º Pré-Aquecer o forno a 180º C, 10 minutos;
3. 2º Com o copo da CC bem limpo e seco, colocar a lâmina batedora (pessoalmente acho que une melhor os ingredientes);
5. 3º Misturar os Ovos e o Açúcar, Velocidade 4, 2 Minutos (fica uma mistura cremosa);
7. 4º Programar velocidade 3, 2 Minutos, adicionar individualmente pelo bocal da tampa, o café (morno), as natas e o caramelo liquido, deixar misturar bem (nunca exceder a velocidade 3, mexer demais tem tendência a ficar liquido o creme) ;
9. 5º Trocar para lâmina Amassar, programar velocidade 2; 2 minutos, e através do bocal deitar a farinha e o fermento já misturados (esta opção, quem preferir pode fazer à mão, o segredo está em não mexer muito/depressa a farinha e o fermento para que fique uma massa leve);
11. 6º Colocar em formas de pastel de nata, ou mesmo de queques (com ou sem papel) até meio pois os queques ainda crescem um pouco;
13. 7º Vão ao forno durante 15 a 20 Minutos (dependente do forno), podem verificar com o palito;
15. 8º Para efeitos decorativos (opcional) podem colocar creme de moka por cima para enfeitar;

17. Ficam leves e fofos, experimentem :)