

# BIFES À CAFÉ



## INGREDIENTES

- 500 G DE BIFES DE NOVILHO FINOS
- 200 G DE NATAS
- 50 G DE VINHO BRANCO
- 100 G DE MANTEIGA
- 100 G DE ÁGUA
- 1 COLHER (SOPA) DE FARINHA
- 1 COLHER (CHÁ) DE CAFÉ EM PÓ
- SAL E PIMENTA Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Tempere com os bifes com sal e pimenta e reserve.

---
2. Acessório misturador

---
3. Coloque metade da manteiga na taça. Acrescente o vinho, a água, sal e pimenta. Programar velocidade 1, 100° por 7 minutos.

---
4. Acrescente as natas e o café. Programar velocidade 1 , 100° por 6 minutos.

---
5. Entretanto, leve ao lume um tacho com a restante manteiga, deixe derreter, junte os bifes e deixe fritar de ambos os lados.

---
6. Adicione a farinha ao molho que está na taça.e programe vel 4, 100°C, durante 4 minutos. Deite o molho sobre os bifes e sirva.

---
7. Receita Teleculinaria

---