

BATIDO DE CAFÉ E MORANGO & TARTE DE FROZEN YOGHURT

🕒 20 min. 🏠 Média



MATERIAIS

Forno
Batedeira
Liquidificadora

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



INGREDIENTES

Para O Smoothie
1 Cápsula Do Grand Cru
Vivalto Lungo
6 Morangos
1 Bola De Sorvete De
Morango
1 Colher (Chá) De Xarope De
Açúcar De Cana
2 Cubos De Gelo
Para A Tarte
120g De Manteiga
1 Ovo
150g De Açúcar De Cana
250 G De Farinha De Trigo
1 Colher (Chá) De Fermento
Em Pó
1 Colher (Chá) De
Bicarbonato De Sódio

COMO FAZER ESTA RECEITA?

- **Para a tarte:**
- Pré-aqueça o forno a 180° e forre o tabuleiro com papel vegetal
- Bata o ovo inteiro e o açúcar com a batedeira, até que a mistura aumente de volume
- Depois adicione a farinha, o fermento, o bicarbonato de sódio, sal, baunilha e o leite
- Mexa bem e depois separe em pequenas porções no tabuleiro (aprox. 1 colher sopa cada)
- Deixe no forno durante aproximadamente 10 min
- Quando terminar o tempo, deixe arrefecer fora do forno
- **Para os cupcakes:**
- Adicione o "frozen yoghurt" (como recheio) à base da tarte e deixe repousar no congelador
- Tire do congelador 20 min antes de servir
- **Para o batido:**
- Para cada batido lave os morangos, escorra e coloque numa liquidificadora juntamente com o xarope, sorvete, cubos de gelo e o *Vivalto Lungo Grand Cru*
- Misture na potência máxima até ter uma textura de batido

1 Pitada De Sal
100-125ml De Leite
1 Colher (Chá) De Baunilha
Moída
500ml De "Frozen Yoghurt"
Para O Recheio

INSPIRAÇÕES

