

BOLO STREUSEL DE CAFÉ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 colheres (sopa) de manteiga, derretida e resfriada, mais um pouco para untar

2 e 1/4 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1/3 xícara de açúcar

2/3 xícara de leite

2 ovos

2 colheres (sopa) de café solúvel, misturado com uma colher (sopa) de água fervente

1/2 xícara de amêndoas picadas

açúcar de confeiteiro para polvilhar

COBERTURA:

Cobertura: 2/3 xícara de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1/3 xícara de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) de manteiga em cubos

1 colher (chá) de *especiarias mistas

1 colher (sopa) de água

*ESPECIARIA MISTA:

*Especiaria mista: Moa 1 colher (sopa) de sementes de coentro, 1 colher (chá) de pimenta-da-jamaica em grãos e 1 colher (chá) de cravo, um pauzinho de canela.

Misture tudo com 1 colher (sopa) de noz-moscada ralada e 2 colheres (chá) de gengibre ralado.

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 190°C.

Unte uma forma de bolo redonda, com fundo removível, de 23 cm e forre-a com papel manteiga.

Peneire a farinha e o fermento em uma tigela grande, acrescente o açúcar e misture.

Em outra tigela, bata o leite, os ovos, a manteiga derretida e a mistura de café.

Despeje nos ingredientes secos.

Adicione as amêndoas picadas e misture um pouco.

Despeje a massa na forma preparada.

Para a cobertura, misture a farinha, o fermento e o açúcar mascavo.

Acrescente a manteiga e amasse com as mãos até a mistura parecer migalhas de pão.

Polvilhe as especiarias mistas e acrescente a água para obter consistência mais macia.

Polvilhe a cobertura, de maneira uniforme, sobre a superfície da massa do bolo na forma.

Leve ao forno, preaquecido, por cerca de 1 hora ou até quando um palito, inserido no centro, sair limpo.

Se a cobertura começar a dourar muito rapidamente, cubra com papel alumínio.

Deixe esfriar na forma.

Desenforme, polvilhe com açúcar de confeitiro e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29757-bolo-streusel-de-cafe.html>