



Sobremesas

Doces de Colher

## Receita de Delícia de Bolacha com Leite Condensado

🕒 10 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

- 200 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 100 g de torrão macio
- 450 g de queijo creme
- 300 g de bolachas retangulares (cerca de 30 unids)
- 20 g de NESCAFÉ Clássico
- 150 ml de água
- 75 g de natas para bater

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	405,7 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	9,1 g	18%*
<b>Lípidos</b>	21,2 g	30%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	39,9 g	15%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Forra com papel vegetal uma forma retangular (21cmx11cm).
- 2 Dissolve o NESCAFÉ em água quente.
- 3 Bate o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ com o queijo creme e mistura o torrão triturado.
- 4 Coloca no fundo da forma uma camada de bolachas humedecidas no café e cobre com uma camada de creme. Continua colocando sucessivas camadas de bolachas molhadas em café seguidas de creme, finalizando com uma camada de bolachas.
- 5 Coloca no frigorífico no mínimo 4 horas.
- 6 No momento de servir, decora com as natas batidas e grãos de café. Também poderás utilizar torrão ralado para decorar.