

Sobremesas Bolos

Bolo de Bolacha e Leite Condensado

O bolo de bolacha e leite condensado é uma sobremesa clássica que agrada a todos os paladares. Com camadas intercaladas de bolachas embebidas em café e um delicioso creme com leite condensado, este bolo é fácil de fazer e faz sucesso nas festas e reuniões familiares. Além disso, pode ser preparado com antecedência e mantido no congelador, o que o torna uma opção muito prática. Nesta receita, ensinamos passo a passo a fazer um delicioso bolo de bolacha e leite condensado.

25 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
300 g de bolacha maria
2 embalagens de Natas LONGA VIDA
café q.b.

Informação nutricional

Energia	478,8 kcal	24%*
Proteínas	7,2 g	14%*
Lípidos	9,4 g	13%*
Hidratos de Carbono	66,9 g	26%*

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

Preparação

1. Numa taça bata as natas.
2. Junte o Leite Condensado Magro Cozido e bata mais um pouco.
3. Passe as bolachas pelo café e coloque num prato de servir alternadamente camadas de bolachas e de creme.
4. Leve ao congelador até servir