

Sobremesas Bolos

Bicolor de Café

25 min. Médio Moderado 8 doses

Ingredientes

8 folhas de gelatina incolor
200 g de açúcar
3 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico
1 c. sopa de farinha
1 c. sopa de amido de milho
6 gemas de ovo
6 dl de leite
2 embalagens de Natas LONGA VIDA
1/2 dl de brandy
200 g de bolacha maria
Natas LONGA VIDA batidas q.b.

Informação nutricional

Energia	477,6 kcal	24%*
Proteínas	8,8 g	18%*
Lípidos	9,2 g	13%*
Hidratos de Carbono	61,3 g	24%*

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

Preparação

1. Demolha quatro folhas de gelatina em água fria. Mistura o açúcar com o café, a farinha, o amido de milho e as gemas: reserva.
2. Ferve o leite e verte-o sobre a mistura anterior e leva-a novamente ao lume, para engrossar.
3. Retira e deixa arrefecer ligeiramente.
4. Escorre as folhas de gelatina, dissolve-as no creme ainda morno, deixa arrefecer novamente e reserva. Demolha a restante gelatina em água fria.

5 Bate as natas e reserva-as. Aquece o brandy e dissolve a gelatina escorrida no mesmo. De seguida, envolve nas natas.

6 Coloca um aro de semifrio de 22 centímetros de diâmetro sobre o prato de servir.

7 Passa as bolachas pelo café Sical, reservando algumas.

8 Dispõe no aro camadas intercaladas de creme de café, bolachas e natas.

9 Leva ao frigorífico por uma hora.

10 Retira, decora o semifrio com natas batidas e polvilhe-o com as bolachas reservadas, picadas finamente.