

Sobremesas Bolos

Bolo de Bolacha e Chocolate Nesquik

20 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

30 bolachas retangulares
300 g de Natas LONGA VIDA
200 ml de leite
4 c. de sopa de NESQUIK
3 c. de sopa de açúcar
3 ovos
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	357,2 kcal	18%*
Proteínas	6,1 g	12%*
Lípidos	15,2 g	22%*
Hidratos de Carbono	29,8 g	11%*

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

Preparação

1. Derreta o chocolate partido em banho maria ou no micro-ondas.
2. Bata as gemas com o açúcar até ficarem cremosas.
3. Adicione o chocolate derretido, misture bem e envolva as claras batidas em castelo.
4. Misture o leite com o Nesquik, molhe levemente as bolachas nesta mistura e cubra com uma parte delas a base e as laterais de uma forma retangular untada com manteiga.
5. Encha com uma camada de mousse de chocolate e natas e cubra-a com outra camada de bolachas. Coloque no frigorífico durante algumas horas antes de desenformar.
6. Polvilhe com um pouco de cacau em pó antes de servir.