

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 405,7 kcal | 20%* |
| **Proteínas** | 9,1 g | 18%* |
| **Lípidos** | 21,2 g | 30%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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 frigorifico 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.