

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Delícia de Bolacha de Natal com Leite Condensado

5 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

160 g de Leite Condensado NESTLÉ
160 g de Chocolate Negro NESTLÉ SOBREMESAS
1 c. de sopa de cacau em pó
400 g de queijo creme para barrar
50 ml de leite
120 g de bolachas retangulares (ex: tostadas)
1,5 c. de sopa de sopa de óleo de girassol

Informação nutricional

Energia	325,8 kcal	16%*
Proteínas	5,5 g	11%*
Lípidos	22,8 g	33%*
Hidratos de Carbono	23,8 g	9%*

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

Preparação

1. Forrar uma forma de bolo retangular de 21 cm x 11 cm com película aderente ou papel vegetal.
2. Colocar uma camada de bolachas no fundo, mergulhadas no leite misturado com cacau em pó. Bater o leite condensado com o queijo e colocar uma camada por cima das bolachas. Repetir o processo até terminar as bolachas.
3. Deixar no frigorífico durante pelo menos 4 horas. Retirar da forma.
4. Derreter o chocolate com o óleo no micro-ondas. Mexer e deixar arrefecer. Verter sobre o bolo. Colocar no frigorífico durante pelo menos uma hora.