



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

<b>Energia</b>	477,6 kcal	24%*
<b>Proteínas</b>	8,8 g	18%*
<b>Lípidos</b>	9,2 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.