



Sobremesas Bolos

## Bolo de Bolacha e Leite Condensado

O bolo de bolacha e leite condensado é uma sobremesa clássica que agrada a todos os paladares. Com camadas intercaladas de bolachas embebidas em café e um delicioso creme com leite condensado, este bolo é fácil de fazer e faz sucesso nas festas e reuniões familiares. Além disso, pode ser preparado com antecedência e mantido no congelador, o que o torna uma opção muito prática.

Nesta receita, ensinamos passo a passo a fazer um delicioso bolo de bolacha e leite condensado.

🕒 25 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Magro Cozido NESTLÉ  
300 g de bolacha maria  
2 embalagens de Natas LONGA VIDA  
café q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	460,5 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	8,5 g	17%*
<b>Lípidos</b>	6,2 g	9%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	68,5 g	26%*

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

### Preparação

- 1 Numa taça bata as natas.
- 2 Junte o Leite Condensado Magro Cozido e bata mais um pouco.
- 3 Passe as bolachas pelo café e coloque num prato de servir alternadamente camadas de bolachas e de creme.
- 4 Leve ao congelador até servir