



Sobremesas Bolos

Bolo de Bolacha com Natas e Molho de Caramelo

🕒 60 min.

👉 Fácil

👤 Económico

🍴 10 doses

Ingredientes

- 1 lata Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 500 ml de Natas LONGA VIDA
- 4 folhas gelatina neutra
- 3 pacotes bolacha maria
- 1 c. chá café solúvel
- 500 ml café forte açucarado
- 50 g amendoim caramelizado (opcional)
- 150 g açúcar
- 1 c. de sopa de manteiga

Informação nutricional

Energia	612,7 kcal	31%*
Proteínas	16,0 g	32%*
Lípidos	12,8 g	18%*
Hidratos de Carbono	84,4 g	32%*

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

Preparação

- 1 Para o bolo:
- 2 Colocar as folhas de gelatina demolhadas em água fria.
- 3 Untar uma forma (20cm) com manteiga e forrar com película aderente (podem usar uma forma de fundo removível para facilitar no final).
- 4 Bater as natas frescas (400ml) até estarem firmes e adicionar o leite condensado, continuando a bater.
- 5 Adicionar a colher de café dissolvida num pouco de água e homogeneizar.

- 6 Retirar as folhas de gelatina da água e colocar no microondas uns 5 segundos até dissolverem por completo.
- 7 Juntar à mistura das natas em fio, batendo sempre.
- 8 Preparar uma taça com café forte e adicionar um pouco de açúcar e reservar.
- 9 Para construir o bolo, começar por colocar uma cama de creme seguida de uma camada de bolachas maria ligeiramente embebidas no café.
- 10 Repetir o processo até terminar o creme, sendo que este deve constituir a última camada.
- 11 Levar ao frigorífico de um dia para o outro.
- 12 Para o molho:
- 13 Colocar o açúcar numa sertã e levar a lume brando até formar caramelo.
- 14 Retirar do lume e adicionar a manteiga.
- 15 Mexer muito bem e adicionar as natas em fio (125ml), mexendo rapidamente com uma vara de arames.
- 16 Deixar arrefecer. Desenformar o bolo, retirar a película aderente e decorar as laterais com o amendoim caramelizado.
- 17 Colocar o molho de caramelo sobre o bolo e servir fresco.