

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.