



Sobremesas

Doces de Colher

## Doce de Bolacha

🕒 60 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 4 ovos
- 1 c. de sopa de amido de milho
- 2 latas de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 200 g de bolacha maria
- 2 c. de sopa de cobertura de caramelo (líquido)
- 2 embalagens de Natas LONGA VIDA
- 1 c. de chá de NESCAFÉ Clássico

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	822,3 kcal	41%*
<b>Proteínas</b>	17,1 g	34%*
<b>Lípidos</b>	19,6 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	112,6 g	43%*

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

### Preparação

- 1 Começa a preparar o doce de bolacha separando as gemas das claras.
- 2 Deita as gemas numa tigela, junta-lhes o leite condensado e mistura bem.
- 3 Dissolve o amido de milho no leite, mistura no preparado anterior, mexe e leva ao lume, sem parar de mexer, até engrossar.
- 4 Retira do lume e deita numa taça que possa ir à mesa.
- 5 Prepara o NESCAFÉ com 5 dl de água quente e deita-o num prato fundo.
- 6 Separa 5 bolachas e esmaga-as muito finas.

- 7** Passa o resto das bolachas pelo NESCAFÉ e dispõe-as por cima do creme na taça de servir.
- 8** Bate as natas em chantilly (sem açúcar) e as claras em castelo bem firme.
- 9** Mistura delicadamente o caramelo com as claras, junta-lhes as natas e envolve cuidadosamente.
- 10** Deita o preparado em cima das bolachas, polvilha com a bolacha esmagada e leva o doce ao frio de um dia para o outro.
- 11** Decora o doce de bolacha a gosto e serve.