

Receitas em vídeo | Sobremesas

Bolo de Bolacha com Natas

30 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA
- 1 chávena de chá de açúcar em pó
- 1 pacote de bolacha Maria
- 2 cafés NESCAFÉ® Dolce Gusto® Expresso Intenso, diluídos em 2dl de água

Informação nutricional

Energia	237,7 kcal	12%*
Proteínas	2,6 g	5%*
Lípidos	3,8 g	5%*
Hidratos de Carbono	36,6 g	14%*

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

Preparação

1. Começa o bolo de bolacha preparando o chantilly: bate as natas até estarem cremosas, adiciona-lhes então o açúcar e bate mais um pouco.
2. Em seguida, passa as bolachas pelo café e dispõe-as num prato de servir, de forma a forrar-lhe o fundo.
3. Barra-as com um pouco de chantilly e sobrepõe outra camada de bolachas embebidas em café. Alterna as camadas de chantilly e de bolachas até que estas acabem.
4. Por fim decora o bolo de bolacha, por exemplo, com pepitas de chocolate ou bolacha moída.
5. Leva ao frigorífico e depois serve em pequenas fatias acompanhadas com morangos.