



Sobremesas Bolos

## 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® Espresso Intenso, diluídos em 2dl de água

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	237,7 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	2,6 g	5%*
<b>Lípidos</b>	3,8 g	5%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.