

Receitas em vídeo | Sobremesas

Bolo de Bolacha

30 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

1 café NESCAFÉ® Dolce Gusto® Sical
4 gemas de ovo
140 g de manteiga
250 g de açúcar
2 pacotes de bolacha maria

Informação nutricional

Energia	397,6 kcal	20%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	18,2 g	26%*
Hidratos de Carbono	53,8 g	21%*

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

Preparação

1. Bate as gemas, o açúcar e a manteiga muito bem até obter uma mistura cremosa.
2. Prepara o teu café Nescafé Dolce Gusto Sical e deixa arrefecer.
3. Passa as bolachas, uma a uma pelo café.
4. Coloca uma primeira camada de bolachas num prato de bolo, dando-lhe a forma que quiseres, como por exemplo a de uma flor.
5. Barra as bolachas com o creme.
6. Coloca outra camada de bolachas embebidas em café, depois o creme, e assim sucessivamente.
7. Por fim barra todo o bolo com o creme de açúcar e manteiga.

8 Sugestão: Decora o bolo com grãos de café.