



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

Delícia de Bolacha de Natal com Leite Condensado

5 min.

Fácil

Económico

10 doses

Ingredientes

- 160 g de Leite Condensado NESTLÉ
- 160 g de Chocolate Negro NESTLÉ SOBREMESAS
- 1 c. de sopa de cacau em pó
- 400 g de queijo creme para barrar
- 50 ml de leite
- 120 g de bolachas retangulares (ex: tostadas)
- 1,5 c. de sopa de sopa de óleo de girassol

Informação nutricional

Energia	325,8 kcal	16%*
Proteínas	5,5 g	11%*
Lípidos	22,8 g	33%*
Hidratos de Carbono	23,8 g	9%*

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

Preparação

- 1 Forrar uma forma de bolo retangular de 21 cm x 11 cm com película aderente ou papel vegetal.
- 2 Colocar uma camada de bolachas no fundo, mergulhadas no leite misturado com cacau em pó. Bater o leite condensado com o queijo e colocar uma camada por cima das bolachas. Repetir o processo até terminar as bolachas.
- 3 Deixar no frigorífico durante pelo menos 4 horas. Retirar da forma.
- 4 Derreter o chocolate com o óleo no micro-ondas. Mexer e deixar arrefecer. Verter sobre o bolo. Colocar no frigorífico durante pelo menos uma hora.