



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 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.