

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.