Sobremesas | Doces de Colher

Doce de Bolacha

60 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 c. de sopa de amido de milho
- 2 latas de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 200 g de bolacha maria
- 2 c. de sopa de cobertura de caramelo (líquido)
- 2 embalagens de Natas LONGA VIDA
- 1 c. de chá de NESCAFÉ Clássico

Informação nutricional

Energia	822,3 kcal	41%*
Proteínas	17,1 g	34%*
Lípidos	19,6 g	28%*
Hidratos de Carbono	112,6 g	43%*

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

Preparação

1. Começa a preparar o doce de bolacha separando as gemas das claras.
2. Deita as gemas numa tigela, junta-lhes o leite condensado e mistura bem.
3. Dissolve o amido de milho no leite, mistura no preparado anterior, mexe e leva ao lume, sem parar de mexer, até engrossar.
4. Retira do lume e deita numa taça que possa ir à mesa.
5. Prepara o NESCAFÉ com 5 dl de água quente e deita-o num prato fundo.
6. Separa 5 bolachas e esmaga-as muito finas.

7 Passa o resto das bolachas pelo NESCAFÉ e dispõe-as por cima do creme na taça de servir.

8 Bate as natas em chantilly (sem açúcar) e as claras em castelo bem firme.

9 Mistura delicadamente o caramelo com as claras, junta-lhes as natas e envolve cuidadosamente.

10 Deita o preparado em cima das bolachas, polvilha com a bolacha esmagada e leva o doce ao frio de um dia para o outro.

11 Decora o doce de bolacha a gosto e serve.