

## **BOLO DE BOLACHA E LEITE CONDENSADO**



Ingredientes: 5 fatia de gelatina incolor  
3 embalagem de natas  
1 lata de leite condensado cozido  
200 grama de bolacha maria  
2 decilitro de café  
100 grama de amêndoa laminada torrada  
0 grama de açúcar em pó

Instruções de preparação:

DEMOLHA-SE AS FOLHAS DE GELATINA EM ÁGUA FRIA. BATEM-SE AS NATAS BEM FIRMES E JUNTA-SE O LEITE CONDENSADO MISTURANDO BEM. DEPOIS JUNTA-SE A GELATINA DERRETIDA E MISTURA-SE. NUMA FORMA DE MOLA FAZEM-SE CAMADAS ALTERNADAS DE CREME E BOLACHA MOLHADA EM CAFÉ. TERMINADO COM CREME. LEVA-SE AO FRIO ATÉ SOLIDIFICAR. DEPOIS DESENFORMA-SE E COBRE-SE COM A AMÊNDOA E POLVILHA-SE COM AÇÚCAR EM PÓ.

Sugestões Adicionais: