



Sobremesas

Sem Lactose

## Bolo de Bolacha

30 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

- 1 café NESCAFÉ® Dolce Gusto® Sical
- 4 gemas de ovo
- 140 g de manteiga
- 250 g de açúcar
- 2 pacotes de bolacha maria

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	397,6 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	4,4 g	9%*
<b>Lípidos</b>	18,2 g	26%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	53,8 g	21%*

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

### Preparação

- 1 Bate as gemas, o açúcar e a manteiga muito bem até obter uma mistura cremosa.
- 2 Prepara o teu café Nescafé Dolce Gusto Sical e deixa arrefecer.
- 3 Passa as bolachas, uma a uma pelo café.
- 4 Coloca uma primeira camada de bolachas num prato de bolo, dando-lhe a forma que quiseres, como por exemplo a de uma flor.
- 5 Barra as bolachas com o creme.
- 6 Coloca outra camada de bolachas embebidas em café, depois o creme, e assim sucessivamente.
- 7 Por fim barra todo o bolo com o creme de açúcar e manteiga.

8 Sugestão: Decora o bolo com grãos de café.