



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

<b>Energia</b>	325,8 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	5,5 g	11%*
<b>Lípidos</b>	22,8 g	33%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.