

BOLO DE BOLACHA DELICIOSO

INGREDIENTES

café tradicional bem forte (não pode ser expresso)

1 lata de leite condensado

3 pacotes de natas para bater

3 folhas de gelatina incolor (opcional)

3 a 4 pacotes de bolacha maria

MODO DE PREPARO

Faça o café.

Coloque uma panelinha pequena com mais ou menos 1 litro a 1,5 litro de água ao lume (fogo).

Espere ferver e apague o lume, adicione 4 ou 5 colheres bem cheias de café agite e deixe repousar.

Numa tigela grande, bata as natas por aproximadamente 10 minutos, até ficarem em ponto de chantilly. Adicione 4 colheres de açúcar e bata por mais 3 minutos.

Adicione o leite condensado em fio, sem parar de bater e envolva tudo.

Se ver que esta demasiado líquido ou precisar que a receita fique pronta mais rápido, demolhe as folhas de gelatina por 2 minutos, derreta em banho maria ou no microondas e adicione ao preparado, não bata muito só o suficiente para envolver bem.

Agora numa travessa, faça 1 camada de bolachas molhadas no café, 1 camada de preparado, 1 camada de bolachas no café, 1 de preparado.

E continue até encher a travessa.

A última camada deve ser de preparado e por cima enche-se de bolacha triturada.

Leve à geladeira pela noite toda, ou no mínimo, por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22962-bolo-de-bolacha-delicioso.html>