

# BOLO BOLACHA MARIA DE CARAMELO

## INGREDIENTES

2 pacotes de 200 ml de natas para bater

5 folhas de gelatina

2 pacotes de bolacha maria

caramelo a gosto

café forte morno

## MODO DE PREPARO

Bata as natas em castelo.

Adicione o caramelo e a nata e misture bem.

Dissolva as folhas de gelatina em água fria, acrescente leite quente e mexa.

Acrescente as natas em castelo e continue mexendo delicadamente.

Mergulhe as bolachas no café morno e forre em uma vasilha.

Despeje o creme sobre as bolachas e vá intercalando.

Leve à geladeira.

Está pronta para servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26299-bolo-bolacha-maria-de-caramelo.html>