SEMIFRIO DE BOLACHA E CAFÉ

INGREDIENTES

300 g de bolacha maria

150 g de açúcar em pó

80 g de miolo de noz

6 folhas de gelatina

300 ml de café

1 litro de natas

100 ml de natas

MODO DE PREPARO

Demolhe as folhas de gelatina em água fria. Bata o litro de natas até ficarem firmes, junte o açúcar e volte a bater.

Escorra as folhas de gelatina, adicione duas colheres de natas e leve ao fogo em banho-maria, até a gelatina derreter.

Junte ao preparado das natas e mexa delicadamente. Numa forma de fundo amovível faça camadas, uma de preparado de natas, uma de bolacha demolhada em café e salpique com a noz. Repita o processo, a ultima camada deve ser de bolacha e noz. Leve à geladeira cerca de dez horas. Quando estiver solidificado bata as restantes natas e disponha sobre a camada de bolacha. Para terminar polvilhe com bolacha moída. Deve manter na geladeira até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52981-semifrio-de-bolacha-e-cafe.html