

BOLO DE BOLACHA COM BOCA DOCE



INGREDIENTES

- 1 LITRO DE LEITE
- 1, 5 PACOTES DE BOLACHAS MARIA (200 GR CADA PACOTE)
- 2 PACOTES DE PUDIM BOCA DOCE BAUNILHA (OU CARAMELO)
- 1 PACOTE DE CUAJADA (PARA DAR MAIS CONSISTÊNCIA)
- 100 GR DE AÇÚCAR PARA O PUDIM + AÇÚCAR Q.B PARA ADOÇAR O CAFÉ
- 150 ML DE CAFÉ (EXPRESSO OU INSTANTÂNEO)

CONFEÇÃO

1. Picar algumas bolachas para a cobertura. Lâmina triturar/amassar pogramar velocidade 12, 30 segundos. Depois o pulse até ficar a gosto.
2. Acessório batedor. Colocar na taça o leite, os pudins boca doce, a cuajada e o açúcar. Programar 40 seg vel. 5. Verificar que fique bem dissolvido.
3. Programar 13 min. / 90º C / vel.4
4. Entretanto preparar o café a gosto e adoçá-lo com um pouco de açúcar.
5. Numa forma amovível ou numa tarteira colocar uma camada de pudim, molhar as bolachas no café e colocar sobre o pudim e assim sucessivamente até terminar com uma camada de pudim.
6. Deixar arrefecer e levar ao frigorifico. Colocar a bolacha na hora de servir.
7. Nota: passar as bolachas rapidamente no café para que não fique a saber demasiado a café. Também pode optar por demolhar em leite quente.