

SOBREMESA BOLACHA MARIA TIPO "A LEITEIRA"



INGREDIENTES

- 18 BOLACHAS MARIA (OU MEIO PACOTE)
- 1 LITRO DE LEITE
- 100 GR DE AÇÚCAR
- 3 COLHERES DE SOBREMESA DE CAMELO LIQUIDO (OPCIONAL)
- 1 PACOTE DE NATAS
- 1 CARTEIRA DE CUAJADA "ROYAL"

CONFEÇÃO

1. Pulverizar as bolachas com alguns segundos de turbo. Reservar.

2. Nota: Como é quantidade pequena mesmo que não fique em pó, desfaz-se no leite.

3. Acessório batedor. Coloque na taça o leite, as bolachas, as natas, o caramelo, a cuajada, o açúcar.

4. Programe 15 segundos, velocidade 6 para misturar os ingredientes.

5. Programe 8 minutos, Temperatura 90, velocidade 5

6. Verta para taças ou copos deixe arrefecer e coloque no frio.

7. Foto retirada
daqui: <http://obolinhodesabado.blogspot.pt/2014/01/iogurte-com-bolacha-maria.html?m=1>
