

# BOLO DE BOLACHA



## INGREDIENTES

- - 250GRS DE AÇÚCAR + AÇÚCAR PARA ADOÇAR A BEBIDA DE CAFÉ
- - 3 COLHERES DE CHÁ DE CAFÉ SOLÚVEL
- - 250GRS DE CREME VEGETAL PARA CULINÁRIA
- - 49 BOLACHAS MARIA

## CONFEÇÃO

1. Na taça com a lâmina de amassar/triturar coloque 250grs de açúcar e uma colher de café solúvel - 1 min função pulse

---
2. Junte o creme vegetal à temperatura ambiente - 1 min, vel. 10

---
3. Numa taça prepare uma bebida de café com o restante café solúvel e água fria e adoce a gosto.

---
4. Passe cada uma das bolachas pela bebida sem deixar amolecer demasiado e disponha num prato de servir formando uma flor de 6 bolachas em torno de uma central. A cada camada de 7 bolachas cubra com o creme já preparado. Repita a operação até fazer as 7 camadas de bolachas. Termine barrando com o creme por cima e nas laterais do bolo.

---
5. Leve ao frio até servir. Decore a gosto.

---