

BOLO DE BOLACHA



CONFEÇÃO

1. Deite o açúcar na taça do robot com a lâmina picadora e programe durante 1 minuto e 30 segundos na velocidade 12. Passe com a espátula, encaixe o acessório batedor, junte a manteiga e os ovos e programe durante mais 1 minuto e 30 segundos, agora na velocidade 8. Retire da taça.
2. Disponha, num prato largo e em camadas, o creme que preparou e as bolachas previamente passadas por café açucarado, sendo que a última camada deve ser de creme. Leve ao frigorífico até solidificar.
3. Na hora de servir, decore com mais bolachas picadas no robot.

INGREDIENTES

- 250 G DE BOLACHAS MARIA
- 250 G DE MANTEIGA
- 250 G DE AÇÚCAR
- 2 OVOS
- CAFÉ AÇUCARADO PARA PASSAR