

# DOCE DE BOLACHA MARIA



## CONFEÇÃO

1. Deite o açúcar e a casquinha de limão para a taça do robot com a lâmina picadora e pique durante 30 segundos na velocidade 12.
2. Reserve 6 bolachas inteiras, parta as restantes em pedaços, deite-os para a taça do robot e dê uns toques no turbo até que as bolachas fiquem bem trituradas. Troque para o acessório misturador, adicione depois o leite e os ovos e programe a 100°C, durante 10 minutos, na velocidade 7.
3. Deite a mistura anterior para taças individuais, disponha as bolachas que reservou por cima, como vê na foto, e deixe arrefecer. Depois polvilhe com um pouco de canela e sirva.

## INGREDIENTES

- 150 G DE BOLACHAS MARIA
- 150 G DE AÇÚCAR
- 800 ML DE LEITE
- 5 OVOS
- 1 CASCA DE LIMÃO
- CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR