

DOCE DE BOLACHA MARIA



CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor colocar o leite, as gemas (batidas ligeiramente) o açúcar, o leite condensado e a farinha Maizena e programar a velocidade 7 por 1 minuto.

2. Programar velocidade 4, 90° por 15 minutos. Depois novamente velocidade 4, a 100° por 2 minutos.

3. Numa taça colocar camadas de creme alternadas com bolacha Maria. Terminar e começar com creme.

4. Deixar arrefecer e levar ao frigorífico. Antes de servir colocar um pouco de bolacha Maria picada ou chocolate em pó.

INGREDIENTES

- 1 LITRO DE LEITE
- 5 GEMAS
- 100GR DE AÇÚCAR (PODE REDUZIR)
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- COLHER E MEIA (SOPA) DE FARINHA MAIZENA
- 1 PACOTE DE BOLACHA MARIA