

O MEU DOCE DE BOLACHA COM CAFÉ E LEITE CREME



INGREDIENTES

- 600 ML LEITE (À VOSSA ESCOLHA, EU ESCOLHI O MAGRO)
- 5 C. SOPA (BEM CHEIAS) DE AÇÚCAR
- 1 PAU CANELA
- 1 CASCA DE LIMÃO
- 3 GEMAS
- 3 C. SOPA (BEM CHEIAS) DE MAISENA
- 400 ML DE ÁGUA A FERVER
- 5 C. SOPA (BEM CHEIAS) DE CAFÉ INSTANTÂNEO
- 1 PACOTE DE BOLACHAS TORRADAS (COM MAIS OU MENOS 30 BOLACHAS, USEI REDONDAS).

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório misturador na taça, seguido do leite, o açúcar, as gemas e a maisena. Misturar tudo na V. 7, 20 segundos.
2. Adicionar o pau de canela e a casca de limão, selecionar a V. 4, 90°, 15 minutos.
3. Depois de terminar o programa, retirar o creme para uma taça, retirar o pau de canela e a casca de limão e levar ao frigorífico para arrefecer.
4. Entretanto fazer o café (fervi a água e juntei o café em pó).
5. Numa taça, colocar duas camadas de bolachas previamente demolhadas em café, de seguida uma camada de leite creme (já frio). Mais duas camadas de bolachas demolhadas, uma de leite creme. Por fim mais duas camadas de bolachas e finalizar com leite creme.
6. Por cima colocar 3 bolachas raladas (opcional).