

BOLO DE BOLACHA

INGREDIENTES PARA 8 FATIAS

2 pacotes de bolacha Maria
250g de manteiga
250g de açúcar fino
3 gemas de ovo
Café açúcarado q.b.
Bolacha ralada para decorar
Grãos de café para decorar



PREPARAÇÃO

Bata a manteiga até ficar um creme branco.

Enquanto bate, junte o açúcar aos poucos e de seguida junte uma gema de cada vez.

Bata tudo até o creme ficar homogêneo.

Passe as bolachas Maria por café, uma de cada vez.

Coloque uma no centro e 6 bolachas à volta do meio, barre-as com o creme.

Faça mais uma camada de bolachas e barre novamente as bolachas, repita o processo até acabar as bolachas.

Quando as bolachas acabarem, cubra o bolo com o restante creme e barre-o todo à volta.

Decore com a bolacha ralada e com os grãos de café.

Leve ao frigorífico durante 2 horas até ficar fresco.

Depois de frio está pronto a servir.

Custo: 2.80 € ; Custo por fatia: 0.35 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-bolacha-707/>