

# 28 receitas com Brio

## Bolo de Bolacha com creme de café

do Nuno



←  
VEJA NO SEU  
SMARTPHONE

### INGREDIENTES 4

- 300G BOLACHA MARIA
- 2,5 DL DE CAFÉ
- 150G AÇÚCAR
- 250G MANTEIGA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE CAFÉ INSTANTÂNEO
- 2 OVOS

### PREPARAÇÃO

Amasse bem a manteiga com o açúcar. Junte um ovo de cada vez, sem parar de bater. Misture o café instantâneo e mexa bem. Num prato fundo, deite o café com um pouco de açúcar. Passe as bolachas uma a uma no café e coloque num prato a servir. Intercale as bolachas molhadas em café com o creme, sucessivamente até terminarem as bolachas. Finalize com uma camada de creme e polvilhe com bolacha esmigalhada e café instantâneo.

BOM APETITE!