



BOLO DE BOLACHA À MODA ANTIGA XL



Bolinhos, bolos e bolachas



280 MIN



FÁCIL



12 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 100 g de amêndoa tostada
- 450 g de açúcar
- 550 g de manteiga (temperatura ambiente ou amolecida)
- 10 g de café solúvel
- 500 g de café preparado (solúvel ou de máquina)
- 650 g de bolacha (tipo shortcake)

Preparação

- 1º** Coloque a amêndoa tostada na panela e programe a Função Triturar , uma ou duas vezes. Retire e reserve.
- 2º** Sem lavar a panela, pulverize metade do açúcar durante 30 segundos na velocidade 11. Retire e reserve.
- 3º** Coloque na panela a outra metade do açúcar e programe 30 segundos na velocidade 11.
- 4º** Junte o açúcar reservado ao que já se encontra na panela e a manteiga aos pedaços e bata 4 minutos na velocidade 4. Com a ajuda da espátula baixe o que se foi acumulando nas paredes da panela e programe mais 1 minuto na velocidade 4.
- 5º** Num recipiente à parte, dissolva o café solúvel em 3 colheres de sopa do café já preparado, junte-o ao preparado da panela e programe 3 minutos na velocidade 4. Verifique se o creme ficou cremoso e homogéneo e, se necessário, programe mais algum tempo na mesma velocidade.
- 6º** Leve o creme ao frigorífico durante 30 minutos.
- 7º** Proceda à montagem do bolo: demolhe ligeiramente as bolachas no café preparado e faça uma primeira camada de bolachas – em forma de quadrado ou retângulo – num prato de servir. Cubra com uma camada de creme. Repita a operação, fazendo camadas alternadas, até terminar com o creme, com o qual barra o topo e os lados do bolo.
- 8º** Polvilhe com a amêndoa picada reservada e leve ao frigorífico cerca de 4 horas.

Dica: Pode fazer o bolo de bolacha com descafeinado e/ou substituir a amêndoa por bolacha ralada ou raspas de chocolate.