Bolo de Bolacha com Chantilly e Leite Condensado

Ingredientes:

250g de Bolacha Maria

400g de Leite Condensado

30g de Farinha

3 gemas

500mL de Leite

200mL de natas

Café para humedecer

Bolacha Maria para polvilhar

Preparação

Levar o leite condensado, a farinha, as gemas e o leite ao lume num tacho em lume médio/baixo. Bater até começar a engrossar e a criar um creme.

Quando ficar bem cremoso, retirar do lume e deixar repousar. Enquanto isso, bater as natas até ficarem firmes como chantilly.

Depois do creme arrefecer, envolver as natas batidas.

Montar o bolo: Humedecer as bolachas em café frio, e fazer uma camada de bolachas. De seguida, espalhar uma camada de creme por cima. Repetir até acabar o creme.

Levar ao frigorífico durante algumas horas.