



Bolo de bolacha

## bolo de bolacha

30 min | ★ | Doce

para 8 pessoas

### ingredientes

250 g de Becel Sabor a Manteiga

100 g de açúcar em pó

1 limão

1 clara

2 dl de chá preto forte

0,5 dl de rum

300 g de bolacha torrada ou Maria

### modo de preparação (para 8 porções)

para bolo de bolacha

1. Misture muito bem a Becel Sabor a Manteiga com metade do açúcar em pó e a raspa da casca do limão até obter um creme liso homogêneo.
2. Bata a clara em castelo bem firme com o restante açúcar e incorpore cuidadosamente no creme anterior.
3. Adicione o chá e o rum, ou outro licor da sua preferência. Vá mergulhando as bolachas, uma a uma, na mistura de chá deixando-as embeber bem. Disponha as bolachas em camadas no prato de serviço, barrando cada camada com o creme preparado.
4. Termine cobrindo o bolo por cima com uma camada de creme. Leve ao frigorífico e sirva bem fresco.

Saboroso!