



## Sobremesa

### Delícia de Biscoff



#### Ingredientes

1. 200g bolacha biscoff (lotus) triturada
2. 75g manteiga derretida

#### Creme de Baunilha

1. 300ml de leite
2. 1 c. de sopa de açúcar
3. 1 colher e meia de sopa de pó de pudim de baunilha
4. 3 gotas de essência de baunilha

#### Cobertura

1. 2 pacote de natas (bem frias)
2. 3 c. de sopa de açúcar
3. bolacha triturada para decorar

Tempo: Aproximadamente 20 a 25 minutos

Dificuldade: Fácil

#### Modo de Preparação

1. Esmagar 20 bolachas, em seguida derreter a manteiga e ir juntando com a bolacha
2. Colocar o creme por cima da base de bolachas, em seguida colocar as bolachas novamente
3. Para finalizar, colocar o chantilly e decorar com bolacha, em seguida levar ao frigorífico de 3 a 4 horas

#### Modo de Preparação (creme)

1. Adicionar o leite numa panela e juntar o pudim, o açúcar e a essência de baunilha
2. Levar ao fogão e mexer a mistura, em seguida passar o creme para uma taça para arrefecer

#### Modo de Preparação (cobertura)

1. Bater as natas, até obter chantilly



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=ScyGbmLn64>