

# Le bolo de bolacha de Celina

Pour quatre personnes

- 1 tube ou 1 conserve de lait condensé (à doser selon les goûts)
- Environ 300g de biscuits "Maria"
- 500ml de crème entière (bien froide)
- 1 jaune d'oeuf
- Du café froid

1. Verser la crème dans une bassine et la fouetter jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme (mais attention à ne pas faire du beurre non plus!).
2. Incorporer le jaune d'œuf
3. Ajouter le lait condensé et l'incorporer délicatement avec une spatule en gardant bien l'air dans la crème.
4. Verser le café dans une assiette creuse et y tremper les biscuits un à un.
5. Disposer les biscuits dans un plat, puis ajouter une couche de crème. Continuer ainsi en alternant biscuit et crème, finir par une couche de crème. On peut aussi les mettre dans une coupe ou faire des verrines individuelles.
6. Décorer avec des biscuits émiettés.
7. A déguster immédiatement ou après un moment de repos au frais.

