Ocasiões Especiais | Natal

Bolachas Red Velvet com Chocolate Branco

27 min. | Fácil | Moderado | 10 doses

Ingredientes

- 180 g de chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS
- 15 g de cacau em pó
- 250 g de farinha
- 125 g de manteiga a temperatura ambiente
- 100 g de açúcar mascavado
- 50 g de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de sobremesa de extrato de baunilha
- 1 colher de café de bicarbonato de sódio
- 1 colher de café de fermento em pó
- Corante alimentar vermelho
- 1 pitada de sal grosso

Informação nutricional

Energia	356,3 kcal	18%*
Proteínas	5,0 g	10%*
Lípidos	17,5 g	25%*
Hidratos de Carbono	44,1 g	17%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Corte o chocolate branco em pedaços pequenos. Bata a manteiga com os dois tipos de açúcar até a mistura ficar branca, cerca de 3 minutos. Adicione o ovo, o extrato de baunilha e o corante alimentar. Bata até ficar bem misturado.
2. Adicione a farinha e o cacau peneirados, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal, e misture bem até a massa ficar homogénea. Adicione o chocolate e misture.
3. Forme 10 bolas e coloque no frigorifico durante 1 hora.

4 Pré-aqueça o forno a 200°C.

5 Coloque as bolas num tabuleiro forrado com papel vegetal e coza durante 12 a 14 minutos, depois deixe arrefecer numa grelha.