



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

## Bolachas com Doce de Morango

30 min.

Fácil

Económico

20 doses

### Ingredientes

1 lata Leite Condensado Tradicional NESTLÉ?  
225 g de manteiga  
225 g de açúcar  
360 g de farinha  
3 c. de sopa de doce de morango  
10 g de açúcar em pó

### Informação nutricional

|                     |            |      |
|---------------------|------------|------|
| Energia             | 260,3 kcal | 13%* |
| Proteínas           | 3,4 g      | 7%*  |
| Lípidos             | 11,0 g     | 16%* |
| Hidratos de Carbono | 36,7 g     | 14%* |

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

### Preparação

- 1 Numa tigela junta a manteiga, o açúcar, a farinha e o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e mistura até obter uma massa macia. Enrola a massa em forma de bola e embrulha com película aderente. Coloca a massa no frigorífico durante 30 minutos até ficar firme.
- 2 Pré aquece o forno a 180°C.
- 3 Retira a massa do frigorífico e enrola sobre uma superfície enfarinhada até ficar espessa. Recorta círculos usando a forma redonda e coloca sobre um tabuleiro forrado. Quando todos os círculos forem cortados, utiliza a pequena forma em forma de coração para remover o centro das bolachas, que serão a parte de cima das mesmas.
- 4 Coloca no forno e cozer durante 10 minutos ou até ficarem douradas. Retira do forno e deixa arrefecer.
- 5 Separa as bases e partes de cima das bolachas e polvinha o açúcar em pó nestas últimas. Coloca uma camada fina de doce de morango nas bases e une a bolacha com as partes de cima.