

Sobremesas Bolos

Biscoitos de Doce de Leite

35 min. Fácil Moderado 8 doses

Ingredientes

200 g de farinha
300 g de amido de milho
1 c. de café de bicarbonato de sódio
2 c. de café de fermento em pó
200 g de manteiga
150 g de açúcar
3 gemas de ovo
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
1 c. de café de essência de baunilha
1 raspa de casca de limão (limão pequeno)

Informação nutricional

Energia	665,2 kcal	33%*
Proteínas	6,2 g	12%*
Lípidos	26,0 g	37%*
Hidratos de Carbono	100,1 g	38%*

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

Preparação

1. Peneire separadamente a farinha, o amido de milho, o bicabornato de sódio e o fermento.
2. Numa tigela bata a manteiga com o açúcar até obter um creme esbranquiçado.
3. Junte as gemas ao preparado, uma a uma, mexendo sempre bem até ficar consistente.
4. De seguida, junte todos os ingredientes anteriormente peneirados e mexa bem.

5 Por fim, incorpore a essência de baunilha e a raspa de limão.

6 Estique a massa obtida com 1/2 cm de espessura.

7 Com a ajuda de um aro (ou copo) corte em rodelas de aproximadamente 4 cm de diâmetro.

8 Disponha as rodelas num tabuleiro e leve ao forno, pré-aquecido a 180ºC, durante 15 minutos, sem deixar dourar muito, para ficarem macios.

9 Depois de arrefecer, una as rodelas, duas a duas, com uma camada de leite condensado cozido.