

Sobremesas Bolos

Bolachinhas Húngaras

30 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

130 g farinha
80 g de manteiga
25 g maizena
70 g açúcar em pó
3 gemas cozidas
150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	194,6 kcal	10%*
Proteínas	2,3 g	5%*
Lípidos	13,5 g	19%*
Hidratos de Carbono	15,5 g	6%*

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

Preparação

1. Misturar a farinha de trigo, o açúcar em pó, a farinha maizena, a manteiga e as gemas cozidas e amassar bem até formar uma bola;
2. Envolver em papel aderente e levar ao congelador durante 15-20 minutos;
3. Estender a massa numa superfície enfarinhada e cortar bolachas com formas de Natal com cerca de meio centímetro de espessura;
4. Colocar num tabuleiro coberto com papel vegetal e levar ao forno pré-aquecido a 170º durante 15min;
5. Retirar do forno e deixar arrefecer; Derreter o chocolate em banho-maria e mergulhar as bolachas ou usar uma colher pequena para decorar artisticamente.