

Sobremesas Bolos

Bolachas Crocantes de Coco Recheadas com Doce de Leite

45 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

190 g de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
135 g de manteiga
120 g de açúcar
90 g de farinha
80 g de coco ralado
2 claras de ovo
1 pitada de sal

Informação nutricional

Energia	293,5 kcal	15%*
Proteínas	3,0 g	6%*
Lípidos	17,4 g	25%*
Hidratos de Carbono	30,3 g	12%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 170º.
2. Bata as claras em castelo com uma pitada de sal e reserve.
3. Noutro recipiente, bata a manteiga e o açúcar e a seguir junte o coco e a farinha. Misture bem os ingredientes e envolva as claras em castelo no preparado.
4. Num tabuleiro coberto com papel vegetal, coloque pequenas círculos do preparado e leve ao forno por 20 minutos ou até os rebordos das bolachas ficarem dourados.
5. Retire do forno e deixe arrefecer.
6. Coloque Leite Condensado Cozido Nestlé sobre uma bolacha e coloque outra por cima, repita o processo até acabarem as bolachas.