

Sobremesas Bolos

Biscoitos de Chocolate e Manteiga

60 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

350 g de farinha
125 g de açúcar
1 ovo médio
2 c. de chá de extrato de baunilha
100 g de NESTLÉ Sobremesas Chocolate Branco
100 g de NESTLÉ Sobremesas Chocolate de Leite
100 g de NESTLÉ Sobremesas Chocolate Negro 44%
Manteiga sem sal, à temperatura ambiente

Informação nutricional

Energia	348,8 kcal	17%*
Proteínas	6,2 g	12%*
Lípidos	10,4 g	15%*
Hidratos de Carbono	55,9 g	22%*

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

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 170º.
2. Bater a manteiga com o açúcar até formar um creme.
3. Acrescentar o ovo e bater. Adicionar a baunilha e a farinha peneirada aos poucos.
4. Misturar até obter uma massa que não se agarre nas mãos. Formar uma bola e separar em duas partes.
5. Colocar a massa entre duas folhas de papel vegetal e alisar a massa com um rolo até ficar com aproximadamente 0,5cm de espessura. Fazer o mesmo com a outra porção de massa. Deixar no frigorífico pelo menos durante 30 minutos.

6 Cortar as bolachas com as formas de Natal.

7 Dispor no tabuleiro forrado com papel vegetal. Levar ao forno por 10 a 12 minutos, até que os biscoitos comecem a ficar dourados nas pontas.

8 Retirar e deixar arrefecer sobre uma grade.

9 Derreter os três chocolates separadamente no micro-ondas ou banho-maria.

10 Mergulhar os biscoitos no chocolate até metade. Deixar arrefecer um pouco e enfeitar com decorações de Natal.