

Ocasiões Especiais | Natal

# Bolachas Red Velvet com Chocolate Branco

27 min. | Fácil | Moderado | 10 doses

## Ingredientes

180 g de chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS
15 g de cacau em pó
250 g de farinha
125 g de manteiga a temperatura ambiente
100 g de açúcar mascavado
50 g de açúcar
1 ovo
1 colher de sobremesa de extrato de baunilha
1 colher de café de bicarbonato de sódio
1 colher de café de fermento em pó
Corante alimentar vermelho
1 pitada de sal grosso

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 356,3 kcal | 18%* |
| **Proteínas** | 5,0 g | 10%* |
| **Lípidos** | 17,5 g | 25%* |
| **Hidratos de Carbono** | 44,1 g | 17%* |

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

## Preparação

1. Corte o chocolate branco em pedaços pequenos. Bata a manteiga com os dois tipos de açúcar até a mistura ficar branca, cerca de 3 minutos. Adicione o ovo, o extrato de baunilha e o corante alimentar. Bata até ficar bem misturado.
2. Adicione a farinha e o cacau peneirados, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal, e misture bem até a massa ficar homogénea. Adicione o chocolate e misture.
3. Forme 10 bolas e coloque no frigorifico durante 1 hora.

4 Pré-aqueça o forno a 200°C.

5 Coloque as bolas num tabuleiro forrado com papel vegetal e coza durante 12 a 14 minutos, depois deixe arrefecer numa grelha.