

Sobremesas Bolos

Bolachas de Natal de Iogurte e Leite Condensado

30 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

185 g g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
1 iogurte Iogurte LONGA VIDA Natural
1 gema de ovo
175 g de manteiga à temperatura ambiente
375 g de farinha

Informação nutricional

Energia	284,0 kcal	14%*
Proteínas	5,0 g	10%*
Lípidos	14,5 g	21%*
Hidratos de Carbono	32,8 g	13%*

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

Preparação

1. Coloca a farinha em forma de um vulcão e no centro coloca o resto dos ingredientes.
2. Amassa somente até quando a massa esteja ligada. Faz uma bola, envolve em papel aderente e deixa repousar no frigorifico por cerca de 1 hora.
3. Coloca a massa entre dois papéis de forno e com um rolo de massa estica-a.
4. Corta as bolachas com as forminhas e coloca-as num tabuleiro de forno forrado.
5. Leva ao forno pré-aquecido a 170º cerca de 18-20 minutos até dourarem levemente.
6. Deixa-as arrefecer e decora-as com chocolate e toppings coloridos.
7. Opcional: podes adicionar à massa uma colher de chá de baunilha e canela em pó.