

Sobremesas Bolos

Bolachas de Manteiga com Três Chocolates

60 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

350 g de farinha
125 g de açúcar
1 ovo M
2 c. de chá de extrato de baunilha
perolas de bolos com cores comestíveis para decorar q.b.
100 g de Chocolate Branco MILKYBAR
100 g de Chocolate de Leite EXTRAFINO
100 g de Chocolate Preto NESTLÉ SOBREMESAS 70%
125 g de manteiga sem sal à temperatura ambiente

Informação nutricional

Energia	443,2 kcal	22%*
Proteínas	6,3 g	13%*
Lípidos	21,8 g	31%*
Hidratos de Carbono	54,6 g	21%*

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

Preparação

1. Bolachas: Pré-aquece o forno a 170ºC.
2. Bate a manteiga e o açúcar até obter uma massa cremosa.
3. Adiciona o ovo e continua a bater. Adiciona o extrato de baunilha e a farinha peneirada pouco a pouco.
4. Mistura tudo muito bem até obteres uma massa que não fique colocada nas mãos. Faz uma bola e divide em duas partes.
5. Coloca a massa entre duas folhas de papel vegetal e estende-a com a ajuda de um rolo de cozinha, de modo a ficar com 0,5 cm de espessura. Repete o processo para a outra metade.

6 Reserva no frigorifico no mínimo 30 minutos, podes até deixar durante a noite.

7 Corta as bolachas com as forminhas de Natal e coloca-as num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.

8 Leva ao forno durante 10 a 12 minutos até dourarem levemente.

9 Retira do forno e deixa arrefecer.

10 Repete o processo, se necessário, com o excedente de massa, até terminar por completo.

11 Derrete os três chocolates em separado no micro-ondas ou em banho-maria.

12 Mergulha as bolachas no chocolate derretido até metade. Decora a gosto com as perolas para bolos antes de o chocolate solidificar.