

Sobremesas

Bolachas de Manteiga

45 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

125 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
1 ovo M
125 g de manteiga à temperatura ambiente
225 g de farinha
1 pitada de sal

Informação nutricional

Energia	223,8 kcal	11%*
Proteínas	3,9 g	8%*
Lípidos	12,2 g	17%*
Hidratos de Carbono	24,1 g	9%*

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

Preparação

1. Bater a manteiga com o leite condensado tradicional NESTLÉ até obter uma mistura cremosa.
2. Adicionar o ovo ligeiramente batido e continuar a bater.
3. Adicionar uma pitada de sal e farinha, pouco a pouco, e mexer com movimentos suaves e envolventes.
4. Amassar o suficiente até obter uma massa integrada.
5. Colocar a massa entre duas folhas de papel manteiga e com a ajuda de um rolo de cozinha estender a massa até obter uma espessura de aproximadamente 0,5 cm. Reservar no frigorífico por aproximadamente duas horas.
6. Pré-aquecer o forno a 170ºC.

7 Colocar a massa com o papel manteiga num tabuleiro. Cortar as bolachas com a ajuda de formas para bolachas ou com uma faca. Retirar o excesso de massa. Com a massa que sobrar repetir o processo de modo a aproveitar o máximo. Caso a massa deixe de estar refrigerada, voltar a colocar no frigorifico para que as bolachas mantenham bem a sua forma.

8 Levar ao forno por 13 a 15 minutos até que as bordar comecem a dourar.

9 Retirar as bolachas do forno e deixar arrefecer por 5 minutos no tabuleiro. Com ajuda de uma espátula retirar todas as bolachas para um prato ou grelha de modo a arrefecerem por completo.

10 Deixar o tabuleiro arrefecer por completo caso coloque mais bolachas.