

Sobremesas Bolos

Biscoitos de Nescafé Gold

20 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

1 chávena de açúcar
1/4 c. de chá de sal
1/2 chávena de manteiga amolecida
1 c. de chá de baunilha
1 ovo
2 chávenas de farinha
1 c. de chá de bicarbonato de sódio
1/2 chávena de cacau
1/2 chávena de NESCAFÉ® Gold quente
1/2 chávena de buttermilk
PARA O RECHEIO:
3/4 chávena de manteiga amolecida
2,5 chávenas de açúcar em pó
2 c. de sopa de cacau em pó
2 c. de sopa de NESCAFÉ® Gold quente

Informação nutricional

Energia	304,0 kcal	15%*
Proteínas	4,2 g	8%*
Lípidos	12,0 g	17%*
Hidratos de Carbono	45,0 g	17%*

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

Preparação

1. Para os biscoitos:

   Bate em conjunto o açúcar, o sal, a manteiga, a baunilha e o ovo.

2. Peneira em conjunto a farinha, o bicarbonato de sódio e o cacau. Junta à mistura anterior alternando com NESCAFÉ Gold e o buttermilk enquanto mexes.

3 Numa forma previamente untada, coloca espaçadamente colheres de chá de manteiga.

4 Coze os biscoitos no forno a 200°C durante 7-8 minutos.

5 Deixa arrefecer.

6 Para o recheio:

Bate a manteiga amolecida em velocidade média até que fique quase branca.

7 Junta o açúcar em pó e o cacau em pó. Mistura lentamente.

8 Junta o NESCAFÉ Gold quente e bate com o creme de manteiga a uma velocidade média durante 3-4 minutos ou até que fique claro e macio.

9 Escolhe dois biscoitos que sejam mais ou menos do mesmo tamanho, espalha o recheio num deles e une.