

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Biscoitos São Valentim

35 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 125 g de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional
- 1 gema de ovo grande
- 125 g de manteiga à temperatura ambiente
- 250 g de farinha peneirada
- 8-10 rebuçados de morango

Informação nutricional

Energia	332,3 kcal	17%*
Proteínas	4,0 g	8%*
Lípidos	15,3 g	22%*
Hidratos de Carbono	43,9 g	17%*

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

Preparação

1. Bata a manteiga com a gema de ovo, adicione o Leite Condensado NESTLÉ Tradicional e misture bem. Junte a farinha aos poucos e vá misturando até obter uma massa uniforme. Faça uma bola com a massa, cubra bem com película aderente e deixe pelo menos uma hora no frigorifico.
2. Estenda a massa com um rolo de cozinha em cima de papel de ir forno e corte os biscoitos com o molde coração - primeiro com um molde grande e de seguida com um pequeno. Coloque no buraco metade de 1 rebuçado de morango. Faça primeiro um teste e cozinhe apenas com 1 biscoito para verificar se a quantidade de rebuçado está correta (não sai fora do biscoito mas cobre todo o buraco interior).
3. Pré-aqueça o forno a 160° e leve os biscoitos a cozinhar 13-15minutos.
4. Retire do forno e deixar arrefecer.