



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

## Bolachas com Doce de Morango

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 20 doses

### Ingredientes

1 lata Leite Condensado Tradicional NESTLÉ?  
225 g de manteiga  
225 g de açúcar  
360 g de farinha  
3 c. de sopa de doce de morango  
10 g de açúcar em pó

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	260,3 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	3,4 g	7%*
<b>Lípidos</b>	11,0 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	36,7 g	14%*

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

### Preparação

- 1 Numa tigela junta a manteiga, o açúcar, a farinha e o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e mistura até obter uma massa macia. Enrola a massa em forma de bola e embrulha com película aderente. Coloca a massa no frigorífico durante 30 minutos até ficar firme.
- 2 Pré aquece o forno a 180°C.
- 3 Retira a massa do frigorífico e enrola sobre uma superfície enfarinhada até ficar espessa. Recorta círculos usando a forma redonda e coloca sobre um tabuleiro forrado. Quando todos os círculos forem cortados, utiliza a pequena forma em forma de coração para remover o centro das bolachas, que serão a parte de cima das mesmas.
- 4 Coloca no forno e cozer durante 10 minutos ou até ficarem douradas. Retira do forno e deixa arrefecer.
- 5 Separa as bases e partes de cima das bolachas e polvinha o açúcar em pó nestas últimas. Coloca uma camada fina de doce de morango nas bases e une a bolacha com as partes de cima.