

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

Energia	260,3 kcal	13%*
Proteínas	3,4 g	7%*
Lípidos	11,0 g	16%*
Hidratos de Carbono	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. Enrrola 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 180ºC.
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.