



Sobremesas Bolos

## Bolachinhas de Café

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

2 c. de sopa de NESCAFÉ Clássico  
200 g de farinha p/bolos  
100 g de farinha de trigo integral  
uma pitada de sal  
80 g de açúcar amarelo ou mascavado  
130 g de manteiga fria  
1 gema de ovo  
2 c. de sopa de leite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	595,1 kcal	30%*
<b>Proteínas</b>	7,6 g	15%*
<b>Lípidos</b>	29,0 g	41%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	73,7 g	28%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 180°C. Forra com papel vegetal dois tabuleiros de forno. Mistura o café, as farinhas, o sal e o açúcar e vai incorporando a manteiga cortada em cubos.
- 2 Adiciona a gema de ovo e o leite e amassa até formar uma bola. Com a ajuda do rolo, estende a massa numa superfície polvilhada com farinha e corta as bolachas com um cortador ou um copo.
- 3 Dispõe as bolachas nos tabuleiros e leva ao forno a 180°C cerca de 12 minutos, trocando os tabuleiros a meio.
- 4 Deixa arrefecer em cima de uma grelha e guarda numa caixa hermética.
- 5 Receita por Susana Gomes