



Receitas em vídeo Sobremesas

## Bolachinhas de Café

© 20 min.

Fácil

€ Económico

X 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

Energia	595,1 kcal	30%*
Proteínas	7,6 g	15%*
Lípidos	29,0 g	41%*
Hidratos de Carbono	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.
- Dispõe as bolachas nos tabuleiros e leva ao forno a 180ºC cerca de 12 minutos, trocando os tabuleiros a meio.
- Deixa arrefecer em cima de uma grelha e guarda numa caixa hermética.
- Receita por Susana Gomes