

Receitas em vídeo | Sobremesas

# 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

| | | |
|---|---|---|
| **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 180ºC. 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 180ºC 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