



Sobremesas Bolos

## Biscoitos de Doce de Leite

🕒 35 min.

👤 Fácil

👤 Moderado

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 200 g de farinha
- 300 g de amido de milho
- 1 c. de café de bicarbonato de sódio
- 2 c. de café de fermento em pó
- 200 g de manteiga
- 150 g de açúcar
- 3 gemas de ovo
- 1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
- 1 c. de café de essência de baunilha
- 1 raspa de casca de limão (limão pequeno)

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	665,2 kcal	33%*
<b>Proteínas</b>	6,2 g	12%*
<b>Lípidos</b>	26,0 g	37%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	100,1 g	38%*

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

### Preparação

- 1 Peneire separadamente a farinha, o amido de milho, o bicarbonato de sódio e o fermento.
- 2 Numa tigela bata a manteiga com o açúcar até obter um creme esbranquiçado.
- 3 Junte as gemas ao preparado, uma a uma, mexendo sempre bem até ficar consistente.
- 4 De seguida, junte todos os ingredientes anteriormente peneirados e mexa bem.

- 5 Por fim, incorpore a essência de baunilha e a raspa de limão.
- 6 Estique a massa obtida com 1/2 cm de espessura.
- 7 Com a ajuda de um aro (ou copo) corte em rodela de aproximadamente 4 cm de diâmetro.
- 8 Disponha as rodela num tabuleiro e leve ao forno, pré-aquecido a 180°C, durante 15 minutos, sem deixar dourar muito, para ficarem macios.
- 9 Depois de arrefecer, una as rodela, duas a duas, com uma camada de leite condensado cozido.