



Sobremesas Bolos

## Biscoitos de Nescafé Gold

20 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

- 1 chávena de açúcar
- 1/4 c. de chá de sal
- 1/2 chávena de manteiga amolecida
- 1 c. de chá de baunilha
- 1 ovo
- 2 chávenas de farinha
- 1 c. de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 chávena de cacau
- 1/2 chávena de NESCAFÉ® Gold quente
- 1/2 chávena de buttermilk
- PARA O RECHEIO:
- 3/4 chávena de manteiga amolecida
- 2,5 chávenas de açúcar em pó
- 2 c. de sopa de cacau em pó
- 2 c. de sopa de NESCAFÉ® Gold quente

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	304,0 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	4,2 g	8%*
<b>Lípidos</b>	12,0 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	45,0 g	17%*

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

### Preparação

1 Para os biscoitos:

Bate em conjunto o açúcar, o sal, a manteiga, a baunilha e o ovo.

2 Peneira em conjunto a farinha, o bicarbonato de sódio e o cacau. Junta à mistura anterior alternando com NESCAFÉ Gold e o buttermilk enquanto mexes.

**3** Numa forma previamente untada, coloca espaçadamente colheres de chá de manteiga.

**4** Coze os biscoitos no forno a 200°C durante 7-8 minutos.

**5** Deixa arrefecer.

**6** Para o recheio:

Bate a manteiga amolecida em velocidade média até que fique quase branca.

**7** Junta o açúcar em pó e o cacau em pó. Mistura lentamente.

**8** Junta o NESCAFÉ Gold quente e bate com o creme de manteiga a uma velocidade média durante 3-4 minutos ou até que fique claro e macio.

**9** Escolhe dois biscoitos que sejam mais ou menos do mesmo tamanho, espalha o recheio num deles e une.