

Sobremesas Bolos

# Biscoitos Nescafé

35 min. Fácil Económico 10 doses

## Ingredientes

2 chávenas de farinha de trigo peneirada
1 c. de sopa de fermento em pó
1/2 chávena de manteiga
1/2 chávena de açúcar mascavado
1/2 chávena de açúcar branco
2 c. de sopa de NESCAFÉ®
2 ovos
1/2 c. de chá de baunilha
1 chávena de amêndoas cruas

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 203,7 kcal | 10%* |
| **Proteínas** | 4,7 g | 9%* |
| **Lípidos** | 9,9 g | 14%* |
| **Hidratos de Carbono** | 23,2 g | 9%* |

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

## Preparação

1. Numa batedeira junta a manteiga e o açúcar ao NESCAFÉ® e bate até todos os ingredientes estarem misturados numa textura cremosa.
2. Junta os ovos um de cada vez e continua a mexer até obter uma textura fofa; junta baunilha.
3. Mistura a farinha com o fermento em pó; adiciona a mistura gradualmente. Continua a amassar até ficar bem misturado; junta as amêndoas.
4. Cobre o fundo de uma forma rectangular com papel vegetal; espalha a massa uniformemente e com uma espessura de 2cm.
5.

Pré-aquece o forno à temperatura de 180ºC; coloca o tabuleiro no forno durante 25 minutos ou até estar bem cozido.

6 Retira do forno, deixa arrefecer e corta às tiras.

7 Dispõe os biscoitos no tabuleiro e volta a colocar no forno durante 15 minutos até se tornarem crocantes.

8 Retira, deixa arrefecer e serve.