



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

<b>Energia</b>	203,7 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	4,7 g	9%*
<b>Lípidos</b>	9,9 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 180°C; 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.