



Sobremesas Bolos

## Bolachinhas Húngaras

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

130 g farinha  
80 g de manteiga  
25 g maizena  
70 g açúcar em pó  
3 gemas cozidas  
150 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	194,6 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	2,3 g	5%*
<b>Lípidos</b>	13,5 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	15,5 g	6%*

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

### Preparação

- 1 Misturar a farinha de trigo, o açúcar em pó, a farinha maizena, a manteiga e as gemas cozidas e amassar bem até formar uma bola;
- 2 Envolver em papel aderente e levar ao congelador durante 15-20 minutos;
- 3 Estender a massa numa superfície enfarinhada e cortar bolachas com formas de Natal com cerca de meio centímetro de espessura;
- 4 Colocar num tabuleiro coberto com papel vegetal e levar ao forno pré-aquecido a 170º durante 15min;
- 5 Retirar do forno e deixar arrefecer; Derreter o chocolate em banho-maria e mergulhar as bolachas ou usar uma colher pequena para decorar artisticamente.