

Sobremesas Receitas de Chocolate

Bolachas Photobooth

35 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

250 g de farinha
120 g de manteiga
120 g de açúcar
1 ovo
1/2 c. de chá de aroma de baunilha
1/2 c. de chá de fermento em pó
1/2 c. de chá de sal
PARA A COBERTURA:
500 g de chocolate branco
corante alimentar à escolha q.b.

Informação nutricional

Energia	584,8 kcal	29%*
Proteínas	7,2 g	14%*
Lípidos	32,1 g	46%*
Hidratos de Carbono	66,5 g	26%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Numa taça, bata o açúcar com a manteiga até obter um creme esbranquiçado.
3. Junte o ovo e o aroma de baunilha e bata mais um pouco.
4. Junte a farinha, o fermento e o sal e bata em velocidade baixa até ficar tudo incorporado.

5 Embrulhe a massa em película aderente e leve ao frigorífico até ficar dura.

6 Coloque a massa numa folha de papel vegetal enfarinhada e estique com a ajuda de um rolo da massa.

7 Corte a massa com cortadores nos formatos que desejar ou faça desenhos de bigodes, óculos, lábios, cachimbos, etc.

8 Espete um palito de espetada em cada bolacha.

9 Transfira o papel vegetal para um tabuleiro e leve ao forno durante 12/15 minutos ou até estarem douradas.

10 Retire as bolachas do forno e transfira-as para uma grelha de arrefecimento.

11 Derreta o chocolate em banho maria e divida em pequenas tacinhas. Junte a cada uma ½ colher de chá de cada corante e misture bem com uma colher.

12 Verta por cima de cada bolacha o respectivo chocolate colorido.

13 Leve ao frigorífico durante cerca de 1 hora para endurecer.

14 Use as diferentes formas para tirar fotografias engraçadas e delicie-se depois!