



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 180°C.
- 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 $\frac{1}{2}$ 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!