



Sobremesas Bolos

Bolachas Crocantes de Coco Recheadas com Doce de Leite

🕒 45 min. 📌 Fácil 💰 Económico 🍴 10 doses

Ingredientes

190 g de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
135 g de manteiga
120 g de açúcar
90 g de farinha
80 g de coco ralado
2 claras de ovo
1 pitada de sal

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 293,5 kcal | 15%* |
| Proteínas | 3,0 g | 6%* |
| Lípidos | 17,4 g | 25%* |
| Hidratos de Carbono | 30,3 g | 12%* |

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 170°.
- 2 Bata as claras em castelo com uma pitada de sal e reserve.
- 3 Noutro recipiente, bata a manteiga e o açúcar e a seguir junte o coco e a farinha. Misture bem os ingredientes e envolva as claras em castelo no preparado.
- 4 Num tabuleiro coberto com papel vegetal, coloque pequenas círculos do preparado e leve ao forno por 20 minutos ou até os rebordos das bolachas ficarem dourados.
- 5 Retire do forno e deixe arrefecer.
- 6 Coloque Leite Condensado Cozido Nestlé sobre uma bolacha e coloque outra por cima, repita o processo até acabarem as bolachas.