

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Biscoitos Coração Recheados com Creme de Limão

42 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

PARA O CREME DE LIMÃO:

150 g de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional

40 ml de sumo de limão (1 limão pequeno)

açúcar em pó para polvilhar q.b.

PARA OS BISCOITOS:

125 g de açúcar

125 g de manteiga sem sal à temperatura ambiente

300 g de farinha

1 ovo

1 pitada de sal

Informação nutricional

Energia	389,1 kcal	19%*
Proteínas	6,0 g	12%*
Lípidos	15,4 g	22%*
Hidratos de Carbono	56,0 g	22%*

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

Preparação

1. Creme: Coloque o Leite Condensado NESTLÉ Tradicional numa tigela e vá adicionando lentamente o sumo de limão, mexendo com uma colher. A textura irá mudando e ganhando consistência. Prove e retifique se quiser mais sabor de limão. Cubra com pelicula aderente e leve ao frigorifico.

2. Biscoitos: bata a manteiga com o açúcar até ficar cremoso. Adicione o ovo e continue batendo. Adicione a farinha peneirada e o sal e vá amassando com as mãos, até que os ingredientes estejam integrados. Se desejar reforçar o sabor a limão pode juntar à massa um pouco de raspa de limão.

3. Estenda a massa com um rolo, entre 2 pedaços de papel vegetal de forno, até obter cerca de 0,5 cm de espessura. Com massa que lhe vai sobrando voltar a estender e cortar, repetindo o processo até acabar com a massa. Leve a refrigerar um mínimo de 2 horas.

4 Pré-aqueça o forno a 170 º. Corte os biscoitos com moldes em forma de flor (ou se não tiver redondos) e a metade deles, corte o centro com um molde em forma de coração. Leve ao forno cerca de 10-12 minutos, até que os biscoitos comecem a dourar. Retire e deixe esfriar.

5 Polvilhe com açúcar os biscoitos com o coração que ficarão em cima. Nos biscoitos que ficam por baixo, coloque uma colher de creme de limão no centro e alise um pouco. Coloque em cima um biscoito com coração e pressione ligeiramente para que o creme fique bem distribuído. Sirva-se.