



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

## Biscoitos São Valentim

🕒 35 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 125 g de Leite Condensado NESTLÉ Tradicional
- 1 gema de ovo grande
- 125 g de manteiga à temperatura ambiente
- 250 g de farinha peneirada
- 8-10 rebuçados de morango

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	332,3 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	4,0 g	8%*
<b>Lípidos</b>	15,3 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	43,9 g	17%*

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

### Preparação

- 1 Bata a manteiga com a gema de ovo, adicione o Leite Condensado NESTLÉ Tradicional e misture bem. Junte a farinha aos poucos e vá misturando até obter uma massa uniforme. Faça uma bola com a massa, cubra bem com película aderente e deixe pelo menos uma hora no frigorífico.
- 2 Estenda a massa com um rolo de cozinha em cima de papel de ir forno e corte os biscoitos com o molde coração - primeiro com um molde grande e de seguida com um pequeno. Coloque no buraco metade de 1 rebuçado de morango. Faça primeiro um teste e cozinhe apenas com 1 biscoito para verificar se a quantidade de rebuçado está correta (não sai fora do biscoito mas cobre todo o buraco interior).
- 3 Pré-aqueça o forno a 160° e leve os biscoitos a cozinhar 13-15 minutos.
- 4 Retire do forno e deixar arrefecer.