



Sobremesas

Receitas com Leite Condensado

## Bolachas Aranha de Halloween

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 40 doses

### Ingredientes

- 225 g de manteiga
- 225 g de açúcar
- 170 g de Topping Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 55 g de Chocolate em pó
- 300 g de farinha
- 200 g de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
- 100 g de chocolate
- 100 g de cordas de alcaçuz preto
- 60 g de botões de chocolate branco

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 151,2 kcal | 8%*  |
| <b>Proteínas</b>           | 1,7 g      | 3%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 6,9 g      | 10%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 20,2 g     | 8%*  |

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 180°C.
- 2 Numa tigela grande, misturar a manteiga, o açúcar e o leite condensado tradicional NESTLÉ até ficar uma mistura leve e fofo. Misturar a farinha e o cacau em pó e depois adicionar à mistura amanteigada para formar uma massa macia.
- 3 Estender a massa e enrolar num tronco de 3 a 4 cm de espessura. Arrefecer no congelador durante 15 minutos e depois cortar em fatias de cerca de meio cm de espessura. Colocar sobre as folhas de cozedura bem espaçadas, uma vez que se vão espalhar! Cozer durante 12-15 minutos.
- 4 Cortar as cordas de alcaçuz em pedaços de 2cm. Derreter o chocolate e adicionar ao leite condensado cozido NESTLÉ. Misturar bem e deixar arrefecer ligeiramente. Assim que as bolachas tiverem arrefecido, espalhar uma fina quantidade de cobertura de caramelo de chocolate sobre a base de cada uma. Junte-as e cole 8 pés

de alcaçuz. Utilizar a restante cobertura de caramelo de chocolate para colar os botões do Milkybar, que serão os olhos, e decorar.