

Sobremesas | Receitas com Leite Condensado

Bolachas Aranha de Halloween

25 min. | Fácil | Económico | 40 doses

Ingredientes

225 g de manteiga
225 g de açucar
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

Energia	151,2 kcal	8%*
Proteínas	1,7 g	3%*
Lípidos	6,9 g	10%*
Hidratos de Carbono	20,2 g	8%*

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

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 180ºC.
2. Numa tigela grande, misturar a manteiga, o açúcar e o leite condensado tradicional NESTLÉ até ficar uma mistura leve e fofa. 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.