



Sobremesas Bolos

## Biscoitos de Chocolate e Manteiga

60 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

350 g de farinha  
125 g de açúcar  
1 ovo médio  
2 c. de chá de extrato de baunilha  
100 g de NESTLÉ Sobremesas Chocolate Branco  
100 g de NESTLÉ Sobremesas Chocolate de Leite  
100 g de NESTLÉ Sobremesas Chocolate Negro 44%  
Manteiga sem sal, à temperatura ambiente

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	348,8 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	6,2 g	12%*
<b>Lípidos</b>	10,4 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	55,9 g	22%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 170°.
- 2 Bater a manteiga com o açúcar até formar um creme.
- 3 Acrescentar o ovo e bater. Adicionar a baunilha e a farinha peneirada aos poucos.
- 4 Misturar até obter uma massa que não se agarre nas mãos. Formar uma bola e separar em duas partes.
- 5 Colocar a massa entre duas folhas de papel vegetal e alisar a massa com um rolo até ficar com aproximadamente 0,5cm de espessura. Fazer o mesmo com a outra porção de massa. Deixar no frigorífico pelo menos durante 30 minutos.

- 6 Cortar as bolachas com as formas de Natal.
- 7 Dispor no tabuleiro forrado com papel vegetal. Levar ao forno por 10 a 12 minutos, até que os biscoitos comecem a ficar dourados nas pontas.
- 8 Retirar e deixar arrefecer sobre uma grade.
- 9 Derreter os três chocolates separadamente no micro-ondas ou banho-maria.
- 10 Mergulhar os biscoitos no chocolate até metade. Deixar arrefecer um pouco e enfeitar com decorações de Natal.