



Ocasões Especiais Natal

Bolachas de Natal para colocar na Árvore de Natal

🕒 40 min.

👤 Médio

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

- 125 g de açúcar
- 125 g de manteiga sem sal à temperatura ambiente
- 275 g de farinha
- 1 ovo médio
- 1 pitada de sal
- 2 c. de sopa de extrato de baunilha
- 250 g de Chocolate Branco NESTLÉ (para decorar)
- Toppings Natalícios (para decorar)
- Corantes Alimentares (para decorar)

Informação nutricional

Energia	660,3 kcal	33%*
Proteínas	9,4 g	19%*
Lípidos	33,0 g	47%*
Hidratos de Carbono	78,9 g	30%*

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

Preparação

- 1 Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremosa.
- 2 Adicione o ovo e continue a bater. Adicione a baunilha, o sal e a farinha peneirada, pouco a pouco.
- 3 Misture com um batedor e depois com as mãos até obter uma massa que não se agarre às mãos. Faça uma bola e separe-a em duas ou três partes (consoante o tamanho da massa a estender).
- 4 Coloque a massa entre duas folhas de papel vegetal e alise-a com um rolo da massa até obter uma espessura de 0,5 cm. Faça o mesmo com as outras porções de massa. Deixe no frigorífico, preferencialmente, de um dia para o outro, ou pelo menos durante 2 horas.

- 5 Pré aqueça o forno a 170 °. Corte as bolachas com moldes de Natal e utilize um pauzinho/palito para fazer o buraco. Coloque-as num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal. Leve ao forno durante 10 a 12 minutos, até as bordas das bolachas começarem a dourar.
- 6 Retire e deixe arrefecer sobre uma grelha.
- 7 Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. Separe em tantas tigelas quantas as cores que pretende fazer. Junte o corante ao chocolate e misture.
- 8 Coloque o chocolate num saco de pasteleiro e decore as bolachas a gosto. Antes de solidificar, adicione as coberturas.
- 9 Deixe o chocolate endurecer e estão prontas para serem penduradas na sua Árvore de Natal.