

Ocasiões 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 º. 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.