



Ocasões Especiais Natal

Bolachas Red Velvet com Chocolate Branco

🕒 27 min.

👤 Fácil

👤 Moderado

🍴 10 doses

Ingredientes

- 180 g de chocolate branco NESTLÉ SOBREMESAS
- 15 g de cacau em pó
- 250 g de farinha
- 125 g de manteiga a temperatura ambiente
- 100 g de açúcar mascavado
- 50 g de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de sobremesa de extrato de baunilha
- 1 colher de café de bicarbonato de sódio
- 1 colher de café de fermento em pó
- Corante alimentar vermelho
- 1 pitada de sal grosso

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 356,3 kcal | 18%* |
| Proteínas | 5,0 g | 10%* |
| Lípidos | 17,5 g | 25%* |
| Hidratos de Carbono | 44,1 g | 17%* |

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

Preparação

- 1 Corte o chocolate branco em pedaços pequenos. Bata a manteiga com os dois tipos de açúcar até a mistura ficar branca, cerca de 3 minutos. Adicione o ovo, o extrato de baunilha e o corante alimentar. Bata até ficar bem misturado.
- 2 Adicione a farinha e o cacau peneirados, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal, e misture bem até a massa ficar homogênea. Adicione o chocolate e misture.
- 3 Forme 10 bolas e coloque no frigorífico durante 1 hora.

4 Pré-aqueça o forno a 200°C.

5 Coloque as bolas num tabuleiro forrado com papel vegetal e coza durante 12 a 14 minutos, depois deixe arrefecer numa grelha.