



Lanches Bolachas

## Bolachas recheadas de Chocolate

50 min.

Fácil

Económico

14 doses

### Ingredientes

200 g > 1 Tablete de Culinária NESTLÉ SOBREMESAS 44% Cacau (75 g para recheio e 125 g para as bolachas)  
75 ml de natas LONGA VIDA  
1 c. de chá de extrato de baunilha  
150 g de manteiga em temperatura ambiente  
1 ovo  
150 g de açúcar mascavado  
50 g de açúcar  
sal q. b.  
1 c. de chá rasa de sobremesa de bicarbonato de sódio  
300 g de farinha

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	309,8 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	3,6 g	7%*
<b>Lípidos</b>	13,6 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	40,1 g	15%*

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

### Preparação

- 1** RECHEIO: Coloque o creme de leite para aquecer numa panela e leve a ferver.
- 2** Despeje 75 g de chocolate picado e mexa para derreter. Deixe arrefecer à temperatura ambiente e leve a refrigerar durante pelo menos duas horas (poderá também levar um pouco ao congelador para acelerar o processo).
- 3** BOLACHAS: Pique 125 g de chocolate e reserve.
- 4**

Bata a manteiga com os dois açúcares. Adicione o ovo e a essência de baunilha e bata. Adicione o sal, o bicarbonato e a farinha peneirada. Misture até que os ingredientes estejam bem envolvidos.

- 5 Adicione o chocolate picado (reservando alguns pedaços) e misture.
- 6 Leve ao frigorífico durante cerca de 30 min.
- 7 Forme 14 bolas e alise com as mãos. Com uma colher coloque porções do recheio no centro de cada bolinha.
- 8 Forme novamente as bolinhas e alise um pouco. Espalhe as raspas de chocolate reservadas.
- 9 Leve ao frigoríficos durante pelo menos 2 horas até a massa ficar bem dura.
- 10 Pré-aqueça o forno a 170° C.
- 11 Coloque as bolachas num tabuleiro com papel vegetal devidamente separadas, uma vez que irão crescer durante a cozedura.
- 12 Cozinhe durante cerca de 16 min.
- 13 Retire do forno e deixe arrefecer durante cerca de 5 min. Transfira para uma taça depois de arrefecerem.